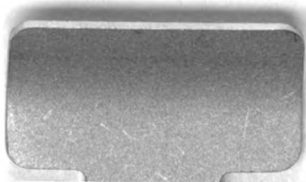

NYPL RESEARCH LIBRARIES
3 3433 07897544 2





VTI
Loeffler

Oekonomisches
Handbuch
für
Frauenzimmer.

Ersten Bandes,
welcher das Kochbuch enthält,
Erste Abtheilung.

Achte verbesserte und vermehrte Auflage.

Stuttgart,
bey Joh. Friedr. Steinkopf.
1833.

Neues
Kochbuch
oder
geprüfte
Anweisung
zur
schmackhaften Zubereitung
der Speisen, des Backwerks, des Confekts, des Gefrornen und des Eingemachten.

F. L. (H.) Löffler

Erster Theil.

Achte verbesserte und vermehrte Auflage.

Stuttgart,
bey Joh. Friedr. Steinkopf.
1833.

Vorrede
zur ersten Ausgabe.

Nie würde ich wohl als Schriftstellerin aufgetreten seyn, wenn mich nicht theils viele Gönner und Freundinnen dazu aufgemuntert hätten, theils auch längst schon mein Wunsch gewesen wäre, dem Gedächtnisse derjenigen Frauenzimmer, die schon Unterricht im Kochen von mir erhalten haben, oder ihn noch bekommen werden, Erleichterung zu verschaffen.

Der Vorwurf des Mangels an Zuverlässigkeit und Genauigkeit, der so manchen ohne Wahl und Prüfung zusammengeschriebenen Büchern dieser Art mit Recht gemacht wird, soll, hoffe ich, diese Sammlung nicht treffen, denn ich habe dabey durchaus kein anderes Hülfsmittel gebraucht, keine andere Vorschrift zu Grunde gelegt, als mein Gedächtniß und eigene lange Erfahrung.

Sollte aber doch hie und da, der angewandten Mühe ungeachtet, ein Fehler vorgefallen, oder die Sache nicht verständlich genug vorgetragen worden seyn: so darf ich um so eher gütige Nachsicht vom Publikum erwarten, je mehr es Schwierigkeiten bey einer solchen Arbeit gibt, und je mehr es Mühe kostet, sich überall so,

wie man wünschte, und mit Vermeidung einer zu großen Weitläufigkeit verständlich zu machen.

Die Speisen habe ich in derjenigen Ordnung vorgetragen, nach welcher sie aufgesetzt werden, und für diejenigen, welche bey Gastmahlen mit der Wahl und Anordnung der Speisen nicht ganz zurecht kommen können, verschiedene Speise- und Küchen-Zettel angehängt, wo sie sich im Nothfalle Raths erholen können.

Zur Bequemlichkeit findet der Leser die verschiedenen Arten, nach welchen eine Speise zubereitet werden kann, zusammengestellt, und es wird bey dem Gebrauch nützlich seyn, wenn man jedes Mal die verschiedenen Arten der Zurichtung liest, weil oft bey einer derselben Vortheile, die im Allgemeinen anwendbar sind, vorkommen, welche aber nicht doppelt, oder noch öfter, wenigstens nicht mehr so ausführlich gesagt werden konnten.

In Ansehung der gebräuchlichen Bestimmungen mit Löffeln versteht es sich von selbst, daß bey Milch, Rahm, Essig, Hefen, Zucker rc. von gewöhnlichen Eßlöffeln, bey Mehl von Kochlöffeln, bey Fleischbrühe und Wasser aber von Schöpflöffeln die Rede ist, wo nicht ausdrücklich das Gegentheil steht. Da aber auch Koch-, Schöpf-, und andere Löffel von sehr verschiedener Größe sind, so wird man am besten thun, wenn man sich immer nach der Mit-

telstraße richtet. Das Nämliche ist auch von Zitronen und andern Dingen, die bald größer bald kleiner sind, zu bemerken.

Das vollständige Register wird nicht nur bey den mancherley Beziehungen im Buche selbst, sondern auch überhaupt bey'm Nachsuchen die besten Dienste leisten.

Bey den vielen vorkommenden durchaus nöthigen französischen Wörtern ist theils, wie sie auf deutsch gesprochen werden, theils ihre Erklärung beigesetzt worden, um auch denjenigen Frauenzimmern, die nicht französisch verstehen, begreiflich zu werden. Das Nämliche ist auch mit nicht genug oder nur in manchen Gegenden bekannten Benennungen geschehen.

In der Ueberzeugung, daß ich Alles gethan habe, um der Erwartung des Publikums zu entsprechen, empfehle ich mich und diese Arbeit bestens.

F. L. Löfflerin.



Vorrede
zur zweiten Ausgabe.

Vor dem Druck dieser neuen Auflage meines Kochbuchs habe ich es für Pflicht gehalten, dasselbe noch einmal von Anfang bis zu Ende sorgfältig zu durchgehen, Manches, das besser gesagt werden konnte, zu ändern, Manches näher zu bestimmen, und vorzüglich die wirklich hie und da bey der ersten Auflage eingeschlichenen Fehler zu verbessern. Außerdem ist diese neue Auflage mit einer nicht unbeträchtlichen Anzahl neuer Speisen, hauptsächlich solcher, auf deren Mangel man mich bey der ersten Auflage aufmerksam gemacht hat, vermehrt worden. Auch das Register hat eine ziemliche Veränderung erlitten, und ist so deutlich und ausführlich als möglich gemacht worden, um den Frauenzimmern das Nachschlagen noch mehr zu erleichtern. — Ueberhaupt, ich kann es mit Wahrheit sagen, man hat sich alle Mühe gegeben, um bey dieser neuen Auflage die Brauchbarkeit des Buches für das Publikum zu vermehren. Eine genaue Vergleichung dieser zweiten mit der ersten Ausgabe wird wohl diese Behauptung am besten beweisen.

Noch finde ich die Bemerkung nöthig, daß, wenn man eine im Register vorkommende Speise nachschlagen, und dieselbe etwa (wie dieß freylich nur selten der Fall seyn wird) nicht gleich in die Augen fallend mit großen Buchstaben angezeigt finden sollte, man daraus noch nicht schließen dürfe, als wenn von dieser Speise gar keine Erwähnung geschähe, und die Schuld an einem Druckfehler liege; nein, man lese die ganze Seite, und man wird finden, daß diese Speise entweder ganz oder doch beynahe gleich einer auf dieser Seitenzahl vorkommenden Speise, zubereitet werden kann.

Uebrigens hoffe und wünsche ich, dieß Mal nicht weniger als das erste Mal zur Zufriedenheit des Publikums gearbeitet zu haben.

Stuttgart im Julius 1794.

F. L. Löfflerin.

Vorrede
zur vierten Auflage.

Die dritte Auflage dieses Buches war von der zweiten Auflage nicht verschieden. Aber diese neue vierte Auflage hat nicht nur abermals bedeutende Zusätze erhalten, sondern die Frau

Verfasserin hat sich auch die Mühe gegeben, solche vor dem Drucke von vorn bis hinten auf's Genaueste zu durchsehen, Vieles zu ergänzen, und Manches deutlicher zu sagen. Ueberhaupt ist keine Mühe gespart worden, um diesem Buche seinen bisher behaupteten Vorzug zu erhalten. Eine Vergleichung mit den vorhergehenden Auflagen wird den Beweis dieser Behauptung am besten liefern.

In dem vor einem Jahr erschienenen Anhang oder zweiten Theile dieses Kochbuchs (des ökonomischen Handbuchs ersten Bandes zweite Abtheilung) findet man das, was man etwa hier noch vermißt, und wer daher dieses Kochbuch vollständig zu haben wünscht, muß sich auch diesen Anhang oder zweiten Theil zu dem ersten anschaffen.

Vorrede
zur sechsten Auflage.

Leider ist die Verfasserin dieses Kochbuchs, während sie sich mit den Vorarbeiten zur 5ten Auflage beschäftigte, gestorben. Nichts desto weniger hat schon diese, noch mehr aber die jetzige 6te Ausgabe manche wesentlichen Verbesserungen und Zusätze erhalten. Als wirkliche Ver-

mehrung sind nur wenige, aber ausgesuchte neue Vorschriften von Speisen und Getränken zu dieser neuen Auflage gekommen, welche man bey der Vergleichung mit den vorhergehenden Ausgaben finden, und deren Einrückung den Freunden und Freundinnen der Kochkunst zuverläßig um so erwünschter seyn wird, als solche bisher von mehreren Personen in der einen so wie in der andern Abtheilung dieses Kochbuchs vermißt worden sind. Ueberhaupt hat sich der Verleger fortdauernd bemüht, die Brauchbarkeit dieses Kochbuchs nicht nur zu erhalten, sondern auch auf alle Art zu vermehren. Uebrigens beziehen sich die beiden Theile desselben so vielfach auf einander, und stehen mit einander in solcher Verbindung, daß immer erst beide Theile genau mit einander verglichen werden müssen, wenn man in dem einen etwas nicht findet; und es ist dabey zu wiederholen, daß diejenigen beide Theile haben müssen, welche etwas Ganzes und möglich-Vollständiges über die Kochkunst haben wollen.

Stuttgart im Nov. 1816.



Vorrede
zur achten Auflage.

Außer den schon bey der siebenten Auflage gemachten Zusätzen und Verbesserungen hat die achte deren auf's Neue so manche und wesentliche erhalten, daß sie mit Recht als eine vielfach verbesserte angesehen werden kann.

Außerdem enthält aber der beträchtliche Anhang von Seite 556—585, den wir besonderer freundschaftlicher Güte verdanken, 41 ganz neue Vorschriften zu Speisen und Getränken, welche in keinem der beiden Theile unsers Kochbuchs bisher gewesen sind, und darf auf Beifall um so mehr Anspruch machen, als er nicht nur eigentliche Mängel ergänzt, sondern auch Vorschriften (namentlich bey den Suppen), gibt, welche, so viel wir wissen, noch kein deutsches Kochbuch, wenigstens nicht so genau und richtig, liefert, und deren pünktliche Ausführung, besonders bey großen Gastmahlen 2c. allgemeines Lob erhalten dürfte.

Dieser Zusätze und der dadurch vermehrten Bogenzahl ungeachtet hat keine Preiserhöhung Statt gefunden.

Der Verleger.

Suppen.

Zu einer Aufgezogenen Suppe schneidet man ein Weißbrod oder einen Kreuzerweck in runde Schnitten, als wenn man's rösten wollte; alsdann verrührt man 5 Eyer recht mit einem halben Schoppen süßem oder saurem Rahm (Sahne), thut klein geschnittenen Schnittlauch oder Petersilie, Salz, Muskat-Blüthe darunter, legt die Schnitten darein, bestreicht eine Kastrol (Casserole) stark mit Butter, legt die geweichten Schnitten darauf, und läßt es auf Kohlen aufziehen, oder thut es in einen Backofen, doch darf es ja nicht zu braun werden. Hierauf sticht man es in die Suppenschüssel heraus, schüttet gute Fleischbrühe darüber, verrührt das Gelbe von 4 Eyern mit etlichen Löffeln voll süßem Rahm, und gießt es über die Suppe, welche man aber nun nicht mehr kochen lassen darf.

Baumwollen-Suppe.

Zu 6 Personen wird ein Viertelpfund Butter leicht gerührt, hierauf schlägt man 4 Eyer darein; wenn diese wohl gerührt sind, werden 5 kleine Kochlöffel voll Mehl, Salz, Muskatnuß, und 4 Eßlöffel voll süßer Rahm dazu gethan; sobald die Fleischbrühe kocht, wird der Taig mit dem Kochlöffel hineingezettelt. Die Suppe darf nicht lange kochen, so ist sie fertig.

Bier-Suppe.

In einer Pfanne wird ein Stücklein Butter über das Feuer gesetzt, ein kleiner Kochlöffel voll Mehl gelb geröstet, eine Maaß weiß Bier darein gegossen, und Zucker, Zitronenschale, ganzer Zim-

met daran gethan. Zur Maaß Bier wird das Gelbe von 8 Eyern verrührt, das gekochte Bier durch ein Haarsieb gegossen, dann langsam an das Eygelb gerührt. Unter beständigem Rühren läßt man es nun noch ein wenig anziehen, röstet von einem Weißbrod oder Kreuzerweck die Schnitten, oder backt sie im Schmalz gelb, und richtet die Suppe darüber an.

Anmerk. Es kann zu den Eygelb auch ein Glas guter süßer Rahm genommen werden, nur darf man es nicht mehr daran kochen lassen.

Braune Blättleins-Suppe.

Von 4 Eyern macht man einen festen Nudeltaig, wällt ihn ganz fein, schneidet ihn zu Blättlein so groß wie ein Fingerglaich, und backt diese im Schmalz gelb. Die gebackenen Blättlein thut man in einen Stollhafen oder eine Kachel, gute Fleischbrühe, klein geschnittene Petersilie (Peterling) und Muskaten-Blüthe daran. Wenn die Suppe einige Mal aufgekocht hat, wird sie mit 4 Eygelb abgezogen und angerichtet.

Anmerk. Mit Eygelb abgezogen heißt: Zum Eygelb wird, wenn es zu einer Fleischbrühe oder gesalzenen Sauce (Soos) kommt, ein wenig kaltes Wasser genommen und stark damit gerührt, damit die Eyer durch das Hineingießen nicht klumpig werden, dann erst die bestimmte Sauce langsam darein gegossen. Kommen die Eyer aber an eine Milch- oder Weinsauce, so wird zuvörderst etwas kalte Milch oder kalter Wein daran gegossen. — Sobald die Eyer daran sind, darf die Sauce nicht mehr kochen, sondern sie wird unter beständigem Rühren so lange auf Kohlen gelassen, bis die Sauce dicklicht ist, und über die Speise angerichtet werden kann.

Braune Suppe.

Hiezu nimmt man 2 bis 3 Pfund fleischiges Ochsenfleisch, schneidet es zu dünnen Schnitten, legt

es in eine tiefe Kachel, macht ein Stück Schmalz recht heiß, und gießt es über das Fleisch, alle Arten Wurzeln und ein Stück Brodrinde werden auch dazu gelegt; dieses Alles läßt man zusammen recht gelb werden, gießt dann das Fett wieder davon ab, gute Fleischbrühe darüber, und läßt sie kochen, bis das Fleisch recht weich ist; ein paar ganze Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, etwas ganze Nägelein kommen auch dazu. Sobald das Fleisch ganz weich ist, wird es durch ein Haarsieb gegossen, das Fett von der durchgelaufenen Brühe rein abgenommen, und diese wieder auf Kohlen gestellt. Von Weiß- oder Milchbrod röstet man nun Schnitten gelb im Schmalz (Schmelzbutter), und richtet die Suppe darüber an. — Folgende Knöpflein (Klöse) schicken sich auch zu dieser Suppe. Es wird nämlich ein altgebackenes Milchbrod auf dem Reibeisen gerieben, und mit süßem Rahm angefeuchtet. Ist der Rahm nicht ganz dick, so wird ein wenig Butter, so groß wie eine Nuß, dazu genommen. Wenn es ein wenig gestanden ist, schlägt man das Weiße von 3 Eyern zu Schnee, rührt es mit Salz und Muskatblüthe an, macht ganz kleine runde Knöpflein daraus, und backt sie im Schmalz gelb.

Suppe von Brockelerbsen (Pflückerbsen).

Drey Hände voll Brockelerbsen nebst geschnittener Petersilie dämpft man in einem Stücklein Butter, gießt Fleischbrühe daran, und läßt sie so lange kochen, bis sie weich sind; hierauf werden sie durch einen Seiher getrieben, mit einem Schoppen süßem Rahm und ein wenig Muskatblüthe in eine Kastrol oder Kachel gethan, und bis zum Anrichten auf heißer Asche erhalten. Ein Weißbrod oder einen Kreuzerweck schneidet man gewürfelt, röstet es im Schmalz, zieht das Gelbe von drey Eyern mit der

Suppe ab, und richtet sie über das geröstete Brod an. Werden aber noch so viel Brockelerbsen und 3 Eygelb mehr genommen, so ist kein Brod dazu nöthig. Auch können statt des Brods ganze, zuvor gedämpfte und in Fleischbrühe weichgekochte Erbsen dazu genommen werden.

Suppe von Brunnenkresse.

Man nimmt für jede Person eine Hand voll junge Brunnenkresse, wascht sie sauber, hackt sie so fein als möglich, dämpft sie in einem ziemlichen Stück Butter langsam auf Kohlen, gießt auf jede Hand voll einen halben Schoppen (Viertel) Wein, und eben so viel Wasser daran, nimmt Zucker, Muskatblüthe und nur wenig Salz dazu, und läßt es zusammen durchkochen. Hierauf röstet man gewürfelt geschnittene Semmel oder Weck in Butter, läßt das Fett rein davon ablaufen, nimmt es in eine Suppenschüssel, zieht dann die Suppe mit Eygelb, auf jeden Schoppen 1 gerechnet, ab, und gießt sie durch ein Sieb oder einen Seiher über den Weck.

Chocolade-Suppe.

Zu einer Maaß Milch werden 4 Loth Chocolade genommen, man kann auch etwas mehr nehmen. Die Chocolade wird auf dem Reibeisen gerieben, und nebst Zucker und ganzem Zimmet in die Milch gethan; wenn sie gekocht hat, gießt man sie durch ein Haarsieb, verrührt das Gelbe von 6 Eyern, thut's dazu, und richtet die gekochte Chocolade über geröstetes oder gebähtes Weiß- oder Milchbrod an.

Durchschlag-Suppe.

Für 6 bis 8 Personen nimmt man eine Hand voll feines Mehl und etwas Salz, rührt es in einer Schüssel mit süßer Milch wie einen dicken Spatzen-

taig glatt an, und schlägt dann erst 6 bis 7 Eyer daran. Der Taig muß die Dicke eines Flädleintaigs bekommen, so daß man ihn durch den Durchschlag laufen lassen kann. Sobald die Fleischbrühe recht kocht, läßt man's durchlaufen, und thut etwas Muskatnuß darein.

Anmerk. Wenn man übriges Eyweiß hat, so kann man's dazu nehmen, und hat dann nach Verhältniß des genommenen Eyweiß ein oder etliche Eyer weniger nöthig.

Erbsensuppe von dürren Erbsen.

Für 8 Personen setzt man ein Meßle Erbsen (den 16ten Theil von einem Würtemberg. Simri) mit kaltem Wasser zu, und schneidet etliche Petersilien- und Selleri-Wurzeln, auch gelbe Rüben darein. Wenn die Erbsen weich sind, werden sie mit Fleischbrühe durchgetrieben, alsdann wieder auf Kohlen gesetzt, und Salz und Ingber daran gethan. Von einem Weißbrod oder Weck röstet man Bröckelein im Schmalz, oder bäht Schnitten, und richtet die Erbsensuppe darüber an. Bleibt das Brod von beyder Art rösch darin, so ist sie am besten.

Anmerk. Wenn es Erbsen gibt, die nicht weich kochen, so siebt man einen Eßlöffel voll gute Asche durch den Schaumlöffel, bindet die Asche in ein reines leinenes Tüchlein, und setzt sie gleich mit den Erbsen zu, dann werden sie weich. Das Nämliche ist auch bey den Linsen zu beobachten.

Noch wird wegen der Erbsen angehängt: Wenn man in den Fasten keine Fleischbrühe hat oder nehmen darf, so thut man einen Vierling (den 4ten Theil eines Würtemb. Simri) Erbsen in einen großen Topf oder Hafen, schneidet von allen Arten Wurzeln darein, setzt sie nebst Salz mit kaltem Wasser zu, läßt sie kochen, und erhält den Hafen immer mit Nachgießung von siedendem Wasser voll,

bis sie weich sind. Man rühre ja nicht darin, damit die Brühe hell bleibt. Sobald sie nun weich sind, nimmt man den Topf vom Feuer, läßt die Brühe durch ein Sieb laufen, und behält sie in einem irdenen Gefäße auf. Diese Brühe kann zu allen Saucen (Sosen) gebraucht werden. Wer wenig Fastenspeisen kocht, kann auch nur die Hälfte Erbsen nehmen, und ein Stück frische Butter mitkochen lassen.

Zu einer verlornen Eyersuppe

schneidet man ein Weißbrod oder einen Kreutzerweck zu ganz kleinen Bröckelein, verrührt alsdann 6 bis 7 Eyer in einer Schüssel, läßt ein völliges halbes Viertelpfund (4 Loth) Butter daran vergehen, thut Salz, Muskatnuß, dann das geschnittene Weißbrod oder Weck darein, etwas fein geschnittenen Schnittlauch oder Petersilie darunter. Hierauf wird ein starker Löffel voll Fleischbrühe in eine Kastrol, oder wenn man keine hat, in einen Stollhafen oder eine Kachel gethan, das Angerührte darein geschüttet, und ein Deckel mit Kohlen darauf gesetzt, unten aber darf nur heiße Asche seyn. Wenn es fertig ist, wird es zu dünnen Schnitten ausgestochen, und in heiße Fleischbrühe gethan. Man kann die Suppe darin kochen lassen oder nicht. Wann sie angerichtet wird, verrührt man das Gelbe von ein paar Eyern mit etlichen Eßlöffeln voll süßem Rahm, und thut es daran.

Weiße und braune Eyer-Gerste.

Man läßt ein etwas großes Stücklein Butter zergehen, und 2 starke Kochlöffel Mehl darin anziehen, thut ungefähr eine Maaß gute Fleischbrühe, etwas klein geschnittene Petersilie und Muskatblüthe dazu, verrührt 5 bis 6 Eyer wohl in einem Topf oder Hafen, und gießt die gekochte Suppe nach und nach darein. Damit sie nicht gerinnet, läßt man sie nur

noch ein wenig anziehen. Die braune Eyergerste wird ebenso gemacht, nur muß man das Mehl braun rösten, aber ja in keiner messingenen Pfanne; es muß auch eben keine Fleischbrühe dabey seyn wie bey der weißen, sondern man kann statt derselben Wasser nehmen.

Suppe von Fasten-Bretzeln zu 6 Personen.

Man thut für 6 Kreutzer Bretzeln, ohne sie zu schneiden, in einen Topf oder Kachel, gießt kaltes Wasser darüber, und läßt sie nebst einem Viertelpfund Butter langsam kochen. Wenn die Bretzeln weich sind, treibt man sie durch einen Seiher, setzt sie wieder auf Kohlen, und läßt sie aufkochen. Hierauf wird das Gelbe von 4 Eyern mit etlichen Löffeln voll süßem Rahm verrührt, und nebst etwas Muskaten an die Suppe, ehe man sie anrichtet, gethan.

Flädlein-Suppe.

Die Flädlein werden sehr dünn gebacken, wie Nudeln geschnitten, und in guter Fleischbrühe aufgekocht, alsdann verklopft man 4 Eygelb daran, und richtet sie an. Die Flädleinsuppe kann auch ohne Eygelb gegeben werden, und wenn man viel übriges Eyweiß hat, darf man nur 2 ganze Eyer dazu nehmen.

Bey'm Flädleinbacken wird nur das erste Mal ein wenig Schmalz in der Pfanne heiß gemacht, und dieselbe nachher nur jedesmal zuvor mit einer Speckschwarte überfahren.

Fleisch-Suppe.

Wenn man an eine gewöhnliche Fleischsuppe Eygelb mit süßem Rahm verkleppert, so ist sie noch besser.

Eine Gebrennte Suppe

verfertigt man am besten, wenn man das Mehl nicht zu braun macht, es nicht anbrennen läßt, und nur kalt ablöscht; von Gewürz nimmt man ein wenig Nägelein und Muskatnuß dazu; die Bröckelein müssen recht klein gemacht werden, und man darf sie nur ein wenig in der Brühe anziehen lassen. Das lange Kochen der Suppe ist gar nicht gut, weil sonst das Schmalz herauskommt.

Braun gehackte Suppe.

Für 6 bis 8 Personen werden zwey große Hände voll Mehl auf ein Brett gethan, und in die Mitte 2 Eyer geschlagen, dieß mengt man mit einem Messer nach und nach unter einander, und hackt es dann klein; nur muß man dabey Acht geben, daß es weder zu viel Mehl hat, noch zu fest ist, beydes macht die Suppe unangenehm: hierauf wird ein Viertelpfund Butter in einer Kachel oder eisernen Pfanne zerlassen, das Gehackte gelb geröstet, und mit kaltem Wasser oder Fleischbrühe abgelöscht, das übrige gießt man heiß daran, thut kleine geschnittene Petersilie und etwas Muskatnuß darein; man muß die Suppe fleißig rühren, sonst wird sie knollicht.

Feine Gerste gut zu kochen.

Wenn die Gerste verlesen und abgewaschen ist, thut man ein Stücklein frische Butter in eine Kachel, dämpft die Gerste nebst einem Kochlöffel feinem Mehl in der Butter, gießt siedendes Wasser dazu, und läßt sie immer langsam kochen. Wenn sie eingekocht ist, thut man gute Fleischbrühe daran, nur auf einmal nicht soviel, daß sie (nicht) übergossen wird, und sich besser schleimt. Vor dem Anrichten wird ein wenig Muskatblüthe daran gethan. Thut man, ehe die Gerste angerichtet wird, 2 bis 3 Eß-

löffel voll guten süßen Rahm daran, so wird sie noch um Vieles besser.

Magere Gesundheits-Suppe.

Für 4 Personen hackt man eine starke Hand voll verlesenen und gewaschenen Sauerampfer nebst einer Zwiebel klein, dämpft ihn ein wenig mit Salz und Muskatblüthe in einem Stückchen Butter, gießt so viel siedendes Wasser daran, als zur Suppe nöthig ist, und läßt es bis zum Anrichten fortsieden. Hierauf thut man einen zuvor in Scheiben geschnittenen und gebähten (geröstefen) Kreuzerweck oder Semmel in eine Suppenschüssel, legt für jede Person 2 verlorne Eyer (die Anzeige, wie sie verfertigt werden, kommt öfters in diesem Buche vor) darauf, gießt die Suppe, wenn sie im Salze recht ist, darüber, und gibt sie gleich zu Tische.

Hägen- (Hangbuden-) Suppe.

Man nimmt entweder dürre oder frische Hägen, von jeder Art ein halbes Maaß. Wenn sie zuvor gereinigt sind, werden sie mit halb Wasser und halb Wein zugesetzt. Sobald sie weich sind, treibt man sie durch ein Haarsieb, versüßt sie mit Zucker, thut etwas Zitronen und Zimmet darein, und richtet sie über geröstete oder gebähte Schnitten an.

Heidelbeer-Suppe.

Man verliest und wascht 1 bis 2 Schoppen Heidelbeeren, setzt sie mit sehr wenig Wasser auf Kohlen, weil sie von sich selbst Brühe geben, läßt sie recht weich kochen, gießt sodann auf jeden Schoppen Beeren einen Schoppen ($\frac{1}{2}$ Bouteille) Wein, thut die am Zucker abgeriebene Schale von einer Zitrone, ein wenig gestoßenen Zimmet und Nägelein, und nach Belieben Zucker dazu, läßt es noch ein wenig zusammenkochen, und richtet es über ge-

bähte (geröstete) Semmel- oder Weckschnitten an — Die Heidelbeeren können auch, wenn sie weich gekocht sind, ehe Gewürz und Zitrone daran kommt, durch einen Seiher getrieben werden, damit Kerne und Hülsen zurückbleiben.

Suppe von Hühnerbeinen.

Eine alte Henne wird wie gewöhnlich mit Wurzeln weich gesotten, und das beste Fleisch davon genommen. Dieses Fleisch kann entweder zu einem Ragout geschnitten und zugerichtet, oder mit Petersilie und ein wenig Charlotten-Zwiebeln fein gehackt, und zu kleinen Klösen auf die Suppe gebacken oder gesotten werden. Alsdann stoßt man die Beine, thut sie nach dem Stoßen mit 4 hartgesottenen Eygelb in eine Kastrol, einen zuvor in Milch eingeweichten Kreuzerweck dazu, und füllt es mit der Hühnerbrühe auf. Wann die Suppe ein wenig zusammen gekocht hat, gießt man dieselbe durch ein feines Haarsieb, thut ein wenig Muskaten darein, und erhält sie auf Kohlen heiß, röstet hierauf Schnitten von Weck oder Milchbrod, zieht die Suppe mit 3 Eygelb ab, und richtet sie über die Schnitten an. — Die Klöse (Knöpflein) zu dieser Suppe werden auf folgende Art verfertigt: Wenn das oben gemeldte Hühnerfleisch gehackt ist, drückt man einen zuvor in Wasser eingeweichten Weck fest aus, dämpft ihn in einem Stücklein Butter, thut ihn zu dem Gehackten, Salz und Muskatblüthe dazu, und rührt die Masse mit 2 ganzen Eyern und dem Gelben von 2 andern an. Die Knöpflein (Klöse) können nun in Fleischbrühe eingelegt und gesotten, oder auch in Schmalz (Schmelzbutter) gebacken werden.

Kaiser-Suppe.

In einem hohen Topf oder Hafen verklopft man 5 Eyer, thut, nebst einem Stücklein Butter,

Salz, Muskatblüthe, einen Schoppen gute Fleischbrühe, und wer es gelb haben will, ein wenig Safran dazu. Der Hafen wird zugebunden, und in ein kochendes Wasser gesetzt. Wenn es eine Stunde gesotten hat, schneidet man die Masse in dünne Stücklein, rührt das Gelbe von einigen Eyern, auch klein geschnittenen Schnittlauch und Petersilie in Fleischbrühe, uud richtet es darüber an.

Suppe von Kalbsbrieslein oder Kalbsmilchen.

Wenn 2 bis 3 Kalbsbrieslein in Salzwasser ein wenig verwellt, und mit einer Hand voll Petersilie klein gehackt sind, so röstet man 2 Messerspitzen voll Mehl schön gelb in einem Stücklein Butter, dämpft darin die gehackten Brieslein, gießt gute Fleischbrühe darüber, thut ein wenig Muskatnuß daran, und richtet es, mit etlichen Eygelb abgezogen, über gebähte Weißbrod oder Weckschnitten an. Werden mehrere Kalbsbrieslein genommen, so giebt man die Suppe ohne Brod auf den Tisch. Auf eben diese Art werden auch Suppen von Kalbshirn zugerichtet.

Zu einer weißen Suppe von Kalbfleisch

werden 2 Pfund Kalbfleisch zerhauen, und mit einem Stücklein Butter, einem kleinen Kochlöffel Mehl nebst Selleri, Petersilie und gelben Rüben ein wenig gedämpft. Nach dem Dämpfen, welches aber weiß geschehen muß, wird gute Fleischbrühe, oder im Ermanglungsfall auch die Hälfte Wasser daran gegossen, ein paar ganze Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, und ein wenig ganze Muskatblüthe dazu gethan. Von einem Weißbrod oder Kreutzerweck weicht man die Brosamen in süße Milch ein, ohne es aber auszudrücken, thut man's auch in die Suppe; wenn Alles zusammen weich wird, treibt man die Suppe durch einen Seiher, treibt sie nachher erst

durch ein Haarsieb, und zieht 5 bis 6 Eygelb damit ab. Es können ganz dünne geröstete Schnitten darein gemacht werden, oder auch folgende

Mandelschnitten.

Es wird nehmlich dazu ein Viertelpfund Butter leicht gerührt, darauf schlägt man 2 ganze Eyer, von 2 andern aber bloß das Gelbe darein, und reibt von einem Kreuzerweck die Brosamen, wozu noch eine Hand voll abgezogener und klein gestoßener Mandeln kommt. Wenn dieß Alles recht wohl gerührt ist, thut man Salz und etwas Muskatblüthe daran, bestreicht eine Kapsel von Papier wohl mit Butter, gießt das Angerührte darein, backt es im Ofen, schneidet es zu Schnitten, und richtet die Suppe darüber an, welche aber nicht mehr kochen darf.

Karpfen-Suppe.

Einem zweypfündigen Karpfen zieht man, wenn er gesäubert ist, die Haut ab, und reinigt das Fleisch von den Gräten. Diese sammt dem Kopf, einigen großen Zwiebeln und einer Hand voll Petersilie werden zusammen klein gehackt, ein kleiner Kochlöffel Mehl und die gehackten Gräten in einem guten (ziemlich großen) Stück Butter gedämpft, gute Fleisch- oder helle Erbsenbrühe daran gegossen, ein Lorbeerblatt und von allen Arten ganzes Gewürz dazu gethan, und rechtschaffen (tüchtig) gekocht, alsdann durch ein Haarsieb getrieben. Das Fleisch von dem Fisch wird nebst etwas Petersilie und Zwiebeln ebenfalls klein gehackt, und in einem Stücklein Butter mit etwas Mehl wohl gedämpft, die durchgetriebene Brühe daran gegossen, noch eine halbe Stunde durchgekocht, über Weckschnitten, die im Schmalz gelb geröstet sind, angerichtet, und noch das Gelbe von einigen Eyern darin abgezogen.

Kartoffeln- oder Grundbirnen-Suppe.

Wenn die Kartoffeln oder Grundbirnen roh geschält, mit frischem Wasser zugesetzt, und weich gekocht sind, gießt man das Wasser davon ab, und verrührt sie recht wohl mit einem Stück Butter, thut Muskatblüthe, Jngber, Petersilie und Schnittlauch dazu, verdünnet sie wieder mit guter Fleischbrühe, kocht sie ferner, treibt sie endlich durch einen Seiher, und richtet sie über geröstete Weckbröckelein an. Hat aber die Suppe ihre rechte Dicke, so sind diese nicht nöthig.

Suppe von Kernengries oder Griesmehl.

Dieß muß guter Kernengries seyn, dann macht man Fleischbrühe siedend, so viel zur Suppe nöthig ist, rührt 2 bis 3 Hände voll darein, läßt sie mit etwas Muskatnuß kochen; vor dem Anrichten zieht man 3 Eygelb ab, und richtet die Suppe darüber an.

Kirschen-Suppe von frischen Kirschen.

Aus 2 Pfund Kirschen nimmt man die Steine, röstet einen kleinen Kochlöffel Mehl in einem Stücklein Butter gelb, thut die ausgesteinten Kirschen darein, und verdämpft sie wohl. Haben die Kirschen nicht viel Fleisch, so dürfen sie auch sammt den Steinen genommen werden. Man gießt hierauf zur Hälfte Wasser und zur Hälfte Wein daran, thut eine halbe abgeriebene Zitrone, etwas gestoßenen Zimmet, 3 gestoßene Nägelein und so viel Zucker dazu, als man's süß haben will. Die Weißbrod- oder Weckschnitten werden im Schmalz (Schmelzbutter) gebacken, oder auf dem Rost geröstet, und die gekochten Kirschen darüber angerichtet.

Andere Art von dürren Kirschen.

Zu 6 Personen werden anderthalb Schoppen dürre Kirschen gewaschen, im Mörser, aber nicht

klein, gestoßen, sondern nur die Steine zerknir
und in einem Geschirr mit einer Maaß Wasser z
setzt. Wenn die Kirschen eine halbe Stunde gek
haben, so treibt man sie mit 3 Schoppen W
durch einen engen Seiher oder Sieb, thut, wie
gemeldt, Zitronen, Zimmet, 3 Nägelein und Zu
darein; die Wecken röstet man ebenfalls im Schm
läßt sie in der Kirschensuppe anziehen, und da
richtet man an. Wenn die Suppe durchgetrieb
ist, kann auch ein kleiner Kochlöffel Mehl darein
röstet werden.

Zu einer **Körbel-Suppe**

verliest man eine Hand voll Körbel, wascht u
hackt ihn klein, röstet einen Kochlöffel Mehl lich
gelb in einem Stücklein Butter, dämpft den g
hackten Körbel darin, gießt gute Fleischbrühe dara
thut etwas Mußkatnuß oder Blüthe darein, ve
rührt 4 Eygelb wohl mit einem Glase süßer
Rahm, und gießt es an die Körbelbrühe. Sobal
sie recht angezogen hat, wird sie über gebähtes Weiß
brod angerichtet.

Eben so wird auch die Sauerampfer-Supp
gemacht, nur daß statt des süßen ein halber Schoppen saurer Rahm dazu kommt.

Von gehackter Petersilie können auch nach Art der Körbel-Suppe (jedoch ohne Rahm) Suppen verfertigt werden.

Suppe von Krametsvögeln.

Man bratet 4 Krametsvögel ganz, nimmt aber zuvor die Mägen heraus, das übrige bleibt; hierauf schneidet man die Brüste davon, stoßt des übrige klein, legt ein Stück Butter in eine Kastrol oder Kachel, schneidet 2 Pfund mageres Ochsenfleisch nebst gelben Rüben, Petersilien- und Selleri-Wurzeln; dieß Alles zusammen dämpft man in Butter gelb,

thut alsdann gute Fleischbrühe daran, die gestoßenen Vögel dazu, 4 ganze Nägelein, ein wenig Mußkatblüthe und einer Hand groß obere Brodrinde darein, deckt es zu, und läßt es kochen. Nach diesem treibt man es durch ein Sieb oder einen Seiher, so viel man für 6 Personen Brühe nöthig hat. Die Weckschnitten röstet man auf dem Rost oder im Schmalz, richtet die durchgetriebene Suppe mit 4 Eygelb abgezogen an, und legt die gebratenen Brüste, welche aber zuvor noch einmal von einander geschnitten werden, darauf. Auf die nehmliche Art können auch Suppen von Lerchen gemacht werden. Die Eyer dürfen auch wegbleiben.

Krebs-Suppe.

Für 8 Personen werden fünf und zwanig Edelkrebse genommen; von Steinkrebsen dürfen's noch einmal so viel seyn. Sie werden ohne Salz gesotten, dann geputzt, besonders muß die Galle sauber davon kommen. Die Schwänze schält man, und behält sie auf. Die Schalen aber werden mit ein wenig Butter klein gestoßen, und in einem starken halben Viertelpfund Butter gedämpft. Hierauf wird ein Milchbrod oder das Innere von einem Weck dazu geschnitten, oder statt dessen eine Hand voll Semmelmehl dazu gethan, und gute Fleischbrühe daran gegossen. Hat es eine Zeilang gekocht, so treibt man's durch ein Haarsieb, nimmt die Butter oben ab, stellt die Brühe wieder auf Kohlen, thut Muskaten und klein gehackte Petersilie dazu. An die abgeschöpfte Krebsbutter werden 6 Eygelb gerührt. Sobald nun die Suppe über geröstetes Weißbrod angerichtet ist, zieht man die Eygelb mit der übrigen Brühe ab, gießt dieß an die Suppe, und legt die zurückbehaltenen Schwänze oben darauf

herum. — Es können auch von allen Arten S
dazu gemacht werden.

Krebs-Suppe mit Rahm.

Diese wird eben so wie die vorhergehende
macht, nur daß man zum halben Theil der Su
gute süße Milch nimmt, und die Schalen da
durchpreßt. Die Suppe wird nach dem Durcht
ben nicht mehr gekocht, sondern nur heiß erhalt
das Gelbe von den Eyern hingegen mit einem h
ben Schoppen süßem Rahm abgezogen, und un
beständigem Rühren an die Suppe gethan, dan
sie nicht gerinnt.

Aufgezogenes in eine Krebssuppe.

Man schneidet die Rinde von einem ganzen un
halben Weck, weicht das Uebrige in gute Milch ei
rührt ein Viertelpfund Butter, und das Gelbe vo
6 Eyern darein; den eingeweichten Weck drückt ma
wohl aus, und rührt ihn nebst einer Hand voll zar
gestoßener Mandeln auch darein; hierauf schläg
man das Weiße von 6 Eyern zu Schaum, thu
Salz und Muskatnuß darein, bestreicht blecherne
oder von Papier gemachte Kapseln mit Butter,
füllt Obiges ein, backt es im Backofen, macht es
zu Schnitten, und thut diese statt des Brodes in
eine Suppe.

Kürbis-Suppe.

Wenn der Kürbis (oder vielmehr ein gehörig
großes Stück davon) geschält, das Schleimige her-
ausgenommen, und derselbe in Würfel geschnitten
ist, läßt man ihn in guter Fleischbrühe weich kochen,
zerquirlt oder verrührt ihn recht fein, thut etwas
Pfeffer oder nach Belieben geriebenen Parmesankäs
daran, zieht dann die Suppe, ohne sie weiter zu
kochen, mit einigen Eygelb ab, richtet sie über
gebähte

gebähte Weckschnitten an, und überstreut sie mit in Butter gerösteter Petersilie.

Suppe von gelbem Lauch.

Im Frühjahr ist der Lauch am besten. Wenn er geputzt und zu Glaich langen Stücklein geschnitten ist, röstet man ein paar Messerspitzen voll Mehl in einem Stücklein Butter gelb, dämpft den geschnittenen Lauch darin, gießt gute Fleischbrühe daran, und thut ein wenig Muskatblüthe dazu. Wird die Suppe von gewöhnlichem Brod eingeschnitten, so kann der gekochte Lauch gleich darüber angerichtet und aufgekocht werden. Sind es aber geröstete Weckschnitten, so richtet man sie zuvor mit Fleischbrühe an, zieht den gekochten Lauch mit 2 Eygelb ab, und thut ihn darüber, ohne die Suppe mehr auf Kohlen zu thun, sondern bringt sie gleich zu Tische.

Zu einer Leber-Suppe

hackt man eine Kalbsleber mit einem Stück ungeräuchertem Speck und etlichen großen Zwiebeln, thut ein Stück Butter in eine Kachel, dämpft das Gehackte nebst einer Hand groß Brodrinde darin, gießt gute Fleischbrühe darüber, und thut etwas Muskatnuß und ein paar zerstoßene Nägelein dazu. Wenn Alles zusammen recht gekocht ist, treibt man es durch ein Sieb, backt Schnitten von Weck oder Milchbrod gelb im Schmalz, und richtet die Suppe an, woran auch etliche Eygelb abgezogen werden können.

Anmerk. Werden zu dieser Suppe einige zerknirschte Wachholderbeere genommen, so bekommt sie den Geschmack wie eine von Krametsvögeln.

Linsen-Suppe.

Für 6 Personen ist ein halb Achtel (der 16te Theil eines Würtemb. Simri, auch ein Meßle ge-

nannt) Linsen genug. Diese werden mit k
Wasser zugesetzt, welches zu aller Kernkochere
ser ist als heißes Wasser, nur muß es bal
Kochen kommen, sonst werden die Kerne wasse
Sobald die Linsen weich sind, treibt man sie
röstet 2 Kochlöffel voll Mehl dunkelgelb in B
oder Schmalz, dämpft eine kleingeschnittene
bel darin, thut es nebst dem nöthigen Salz
ein wenig Muskatnuß an die Suppe, und lä
fortkochen, bis 2 große Hände voll geriebene B
brosamen im Schmalz braun geröstet sind;
wird die Suppe gleich darüber angerichtet, ohne
man sie mehr kochen läßt. Es können auch Schw
ohren klein geschnitten, und darein gethan wer

Eine Art
Macaroni (Italienische Nudeln),
welche als Suppe gegeben werden kann.

Auf 6 bis 8 Personen wird ein halbes Pf
Macaroni gerechnet. Man setzt solche in ei
Fußtippen oder in einer Kastrol mit 4 Loth fri
Butter und 1 Maaß siedendem Wasser zu, k
es ein, gießt dann gute Fleischbrühe daran,
es immer langsam fortkochen, und thut et
Muskatblüthe daran. Wenn sie soweit eingek
sind, werden sie in eine Suppenschüssel (Terrai
angerichtet. Es kann auch ein Huhn (Henne) oder
Kalbsstotzen dazu gegeben werden. — Für Lieb
ber kann man noch auf einem besondern Teller
riebenen Parmesankäs aufstellen.

Süße Mandel-Suppe.

Man nimmt eine Hand voll klein gestoß
Mandeln und eben so viel Zucker, röstet Bey
in einer messingenen Pfanne auf starken Kohl
bis es gelb ist; nach und nach wird so viel Mil

daran gerührt, als zu der Suppe nöthig ist, und ein wenig Zimmet daran gethan. Wenn dieß gesotten hat, thut man ein paar abgezogene Eygelb darein, und richtet sie über gebähte Schnitten durch einen Seiher an, damit der Zimmet zurückbleibt.

Anmerk. In einer messingenen Pfanne darf weder Mehl braun geröstet, noch weniger Schmalz heiß gemacht werden. Die Speisen bekommen dadurch nicht nur einen ganz widrigen Geschmack, sondern sind auch der Gesundheit höchst nachtheilig.

Mandel-Suppe auf eine andere Art.

Man schält eine Hand voll Mandeln, stoßt sie fein mit Rosen- oder Orangeblüthwasser, setzt sie mit einer Maaß Milch zu, thut etwas Zucker darein, verrührt das Gelbe von 4 Eyern in einem Geschirr, gießt die gesottene Mandelmilch nach und nach darein, und richtet sie über gebähte Weckschnitten durch ein Haarsieb an.

Mandelschnitten auf die Suppen.

Eine Hand voll Mandeln wird abgezogen (geschält) und klein gestoßen, ein Stücklein Milchbrod in süßem Rahm eingeweicht, und alsdann ausgedrückt. Beydes rührt man nun mit einem Stücklein Butter und etlichen Eygelb an, thut ein wenig Salz und Muskatblüthe darein, macht von einem halben Kreutzerweck dünne Schnitten, zuvor aber reibt man das Harte aussen davon ab, überstreicht sie fingersdick mit dem angerührten Taig, bestreicht eine Kastrol wohl mit Butter, legt die Schnitten darein, bestreicht solche noch mit etwas Butter, streut ein wenig Semmel- oder Mutschelmehl darüber, backt sie im Backofen, nimmt gute Fleischbrühe, mit Wurzeln, Rahm und 4 Eygelb abgezogen, und thut die Schnitten darein.

Maulbeer-Suppe.

Wenn die Beeren mit Zucker weich gesotten durch ein Haarsieb getrieben sind, nimmt 5 Eßlöffel voll von dem durchgepreßten Saft, ein völliges halbes Maaß (eine ganze Bouteille) w Wein, nebst dem Saft von einer halben Zi dazu, läßt es zusammen sieden, röstet ein n Mehl daran, daß sie säumig wird, thut nach lieben Zucker dazu, richtet sie über gebähte (stete) Semmel- oder Weckschnitten an, und bes sie mit Zimmet. In Ermanglung frischer M beeren kann die Suppe von eingemachtem M beersaft gemacht werden.

Süße Milch-Suppe.

Zu 5 Schoppen süßer Milch nimmt man Stücklein Zimmet, etwas Zitronen-Schalen Zucker, bis es süß genug ist, läßt Alles in e Kachel sieden, verkleppert 5 Eygelb, rührt Milch daran, läßt sie unter beständigem Umrüh noch ein wenig sieden, und richtet sie über gewür geschnittene Weckbröckelein durch einen Seiher

Braune Milchsuppe.

In einer neuen Kachel wird ein großer Ko löffel voll Mehl kastanienbraun, aber trocken, röstet, mit 4 bis 5 Schoppen süßer Milch gl angerührt, ein Stücklein Zucker und grob gesto ner Zimmet darein gethan, unter fleißigem Umrü ren aufgekocht, alsdann durch ein Haarsieb getr ben, an 4 bis 5 verrührte Eygelb gegossen, und üb gebähte Milchbrod- oder Weckschnitten angerichte

Andere Art Milch-Suppe.

Eine Maaß Milch wird mit einem Stücklein Zucker, ganzem Zimmet und etwas Zitronenschalen zugesetzt. Wenn sie eine Zeitlang gekocht hat, läßt man sie durch ein Haarsieb laufen, gießt hierauf die Milch, nachdem zuvor das Gelbe von 6 Eyern wohl darin verrührt worden ist, wieder in die Kastrol oder Kachel, sorgt dafür, daß sie unter beständigem Rühren bloß anziehe, aber nicht mehr koche, und richtet sie über ganz kleine Bröckelein von Weißbrod oder Weck an.

Minoriten-Suppe.

Man schneidet von Roggenbrod Schnitten, röstet solche in Butter braun, kocht sie in guter Fleischbrühe zu einem Brey, treibt sie durch ein Haarsieb, thut etwas Butter, Nägelein und Muskatnuß daran, und läßt sie mit noch etwas Fleischbrühe aufkochen. Alsdann röstet man etwas gewürfelt geschnittenes Roggenbrod in Butter, schneidet einige gebratene Bratwürste in Scheiben, und richtet die Suppe über das Brod und die Würste an.

Niern-Suppe.

Hat man übriggelassenen Kalbsniern, er mag nun gesotten oder gebraten seyn, so wird er mit einer Hand voll gewaschener Petersilie fein gehackt, ein Kochlöffel voll Mehl in einem Stücklein Butter lichtgelb geröstet, das Gehackte ein wenig darin gedämpft, und mit guter Fleischbrühe aufgefüllt. Ehe sie über geröstete Weckschnitten angerichtet wird, verrührt man das Gelbe von 3 Eyern mit 2 Eßlöffeln voll süßem Rahm, gießt die Niernsuppe langsam an die Eyer, richtet sie nun, ohne sie wieder an's Feuer zu setzen, über die Schnitten an, und streut etwas Muskaten darüber.

Zu einer Nudeln-Suppe

macht man einen festen Nudeltaig von 2 g
Eyern und dem Gelben von 2 andern, wäl
ganz dünn aus, schneidet die Nudeln recht
siedet sie in guter Fleisch- oder Hühnerbrühe,
thut Muskatnuß oder Blüthe daran.

Von eben diesem Taig werden auch die B
leins-Suppen gemacht, zuerst fingerbreite Ni
und dann überzwerche Blättlein daraus geschn

Suppe von gefüllten Nudeln.

Uebriggelassenes Fleisch, Rind- oder Kalbf
oder Geflügel, auch zur Noth Hammelsbr
wird mit etwas Petersilie und einer kleinen Zw
fein gehackt, nach diesem in einen Mörser ger
men und zu einem Taig gestoßen, dann in
Schüssel gethan, Salz und Muskaten dazu,
mit 4 Eyern angerührt. Hierauf wird von 2
ern und 2 Eßlöffeln voll süßem Rahm ein f
Nudeltaig gemacht, derselbe zu einem dünnen
chen gewällt, der Kuchen mit dem angerüh
Fleisch überstrichen und zusammen gerollt, n
gelegt wie Maultaschen, sondern ganz leicht au
rollt, in eine Serviette (Handtuch) gewickelt,
einem Bindfaden leicht umbunden, und im S
wasser eine Stunde gesotten. Wenn es fertig
wird es aus der Serviette genommen, die W
zu Rädlein geschnitten, in die bestimmte Terra
oder Schüssel gelegt, gute Fleischbrühe, welche r
Wurzeln gesotten worden ist, darüber gegossen, u
auf der Kohlpfanne aufgekocht. — Ehe die Sup
auf den Tisch gebracht wird, werden 4 Eyge
mit Fleischbrühe abgezogen, und über die Sup
gegossen.

Panade-Suppe.

Man schneidet 4 bis 5 Weißbrode oder Kreutzerwecken ein, und setzt sie mit kaltem Wasser und einem guten (ziemlich großen) Stück frischer Butter zu. Wenn sie gekocht haben, treibt man sie durch den Seiher, setzt sie auf Kohlen, verrührt das Gelbe von 4 Eyern wohl mit einem Glase süßem Rahm (Sahne) und etwas Muskatblüthe, richtet die Suppe darein an, und bringt sie gleich zu Tische, ohne sie mehr kochen zu lassen.

Panade-Suppe mit Wein.

Man macht eine halbe Maaß Wasser siedend, thut fein geriebenes Milchbrod darein, läßt es zusammen kochen, daß es dick wird, gießt dann eine volle halbe Maaß (½ Leipz. Quart) guten rothen Wein daran, thut die abgeriebene Schale von einer Zitrone nebst Zucker und Zimmet dazu, läßt es zusammen heiß werden, aber nicht kochen, zieht dann die Suppe mit 4 Eygelb ab, und drückt den Saft von einer Zitrone daran.

Zur Suppe à la Reine (a la Rän)

nimmt man ein altes Huhn, ein Stück Kalbfleisch, ein Stück Schinken, etliche Zwiebeln, gelbe Rüben, einige Petersilien- und Selleri-Wurzeln. Dieses Alles wird zusammen nebst Salz und ganzer Muskatblüthe in eine Kastrol oder Kachel gethan, mit Wasser oder Fleischbrühe zugesetzt, und langsam gekocht, bis Alles recht weich ist. Alsdann wird das Huhn herausgenommen, das Hautige davon gethan, das Fleisch sauber von den Knochen abgelöst, von 6 hartgesottenen Eyern das Gelbe dazu gethan, Beydes gehackt, nach dem Hacken in einen Mörser genommen, und wohl gestoßen. Die Brühe gießt man durch ein Haarsieb in eine Kastrol oder Kachel, thut das Gestoßene nebst 2 Milchbroden oder Semmeln dazu, und

läßt es zusammen kochen; hierauf treibt man
recht durch ein Haarsieb, verrührt das Gelb
6 Eyern mit der durchgetriebenen Suppe,
läßt sie unter beständigem Rühren auf heißer
so lange anziehen, bis sie recht heiß ist, dann
ohne etwas mehr darein zu thun, angerichtet.

Anmerkung. Nimmt man aber nicht alles
zu der Suppe, und macht sie geringer, so röstet
Schnitten von Weck oder Weißbrod dazu, und richt
Suppe darüber an.

Der Reiß,

wenn er gut gekocht werden soll, wird sehr rei
waschen, und siedendes Wasser daran geg
darauf läßt man ihn, ohne ihn an's Feuer zu s
ein wenig stehen, gießt das Wasser wieder d
ab, und anderes zum Kochen daran. Wenn
dieses recht eingekocht ist, verrührt man ihn
mit einem Stücklein Butter, thut die benöth
Fleischbrühe nebst klein geschnittener Petersilie
zu, und bey'm Anrichten noch etwas Muskatbl
darein.

Gestoßene Reiß-Suppe.

Ein halbes Pfund Reiß wird verlesen, n
gewaschen, sondern mit einem leinenen Tuche n
abgerieben, im Mörser gestoßen, und in einer
chel (Topf) mit kaltem oder heißem Wasser n
einem ziemlichen Stück Butter, welche aber fr
seyn muß, zugesetzt. Man läßt es hierauf im
langsam kochen, und füllt es mit nichts Ande
als mit Wasser auf, thut das nöthige Salz da
und richtet es alsdann so dick wie jede and
Suppe an, ohne weiter etwas darein zu thun;
wird ein wenig Muskatblüthe darüber gestreut.

Sago-Suppe mit Wein.

Man verliest ein Viertelpfund Sago, u
wascht ihn mit warmem Wasser vier bis fünf M

dann kommt er in eine Kachel, welche ja nicht fett seyn darf, mit einem Schöpflöffel voll siedendem Wasser auf heiße Asche. Sobald er aufgequollen ist, wird eine halbe Maaß Wein daran gegossen, ein Stück Zucker, die klein geschnittene Schale von einer Zitrone und etwas gestoßener Zimmet dazu gethan. Dieses zusammen läßt man langsam kochen, bis es die Dicke einer Gerste hat. Will man ihn nicht so stark mit Wein haben, so kann zu dem Wein ein Schöpflöffel voll Wasser genommen werden. Der rothe Wein ist der beste. Ein Viertelpfund Sago gibt eine Schüssel für 6 Personen.

Sago-Suppe mit Milch.

An den wie gewöhnlich recht rein gewaschenen Sago schüttet man siedende Milch, thut Zucker dazu, an welchem man zuvor eine Zitrone abgerieben hat, läßt es gemächlich und so lange kochen, bis eine Maaß Milch eingekocht ist; sollte die Suppe, weil Milch sehr ausgibt, zu dick werden, so wird sie nicht mit Wasser, sondern mit Milch verdünnet, hierauf angerichtet und mit Zucker und Zimmet bestreut.

Sago-Suppe mit Fleisch- oder Hühner-Brühe.

Ein Viertelpfund Sago auf 6 Personen gerechnet, wird verlesen, in ein Geschirr gethan, 5 bis 6mal aus heißem Wasser geschleimt, sodann mit 2 Schöpflöffeln voll warmem Wasser zugesetzt, langsam gekocht, ein Stücklein frische Butter daran gerührt, kräftige Fleisch- oder Hühner-Brühe nachgegossen, und mit ein wenig Muskatenblüthe immer langsam bis zur Dicke eines Gerstenschleims fortgekocht.

Sauerampfer-Suppe.

Hiezu wascht man eine starke Hand voll Sauerampfer, hackt sie, röstet einen kleinen Kochlöffel

voll Mehl in einem Stücklein Butter, läßt
Sauerampfer darin dämpfen, thut einen ha
Schoppen guten sauren Rahm, ferner Fleischbr
Muskat-Nuß oder Blüthe dazu, zieht 3 Ey
mit der Suppe ab, und richtet sie über gebä
Milch- oder Weißbrod an. — Es können
von den Knöpflein, welche nach den Suppen k
men, darein gemacht werden.

Suppe von Schnepfen oder Lerchen.

Sie kann von übriggelassenen Schnepfen o
Lerchen gemacht werden. Die Beine werden
stoßen, in einem Stollhafen oder Kachel mit ein
Stücklein Butter gedämpt, alle Arten Wurz
etliche ganze Zwiebeln und eine Brodrinde dazu
than. Wenn dieß Alles zusammen recht verdäm
ist, wird gute Fleischbrühe daran gegossen, so v
man zur Suppe nöthig hat. Wenn es gekocht h
treibt man es durch ein Haarsieb, und erhält
bis zum Anrichten heiß auf den Kohlen; von eine
Weck oder Milchbrod werden inzwischen runde Schn
ten gemacht, und im Schmalz gelb gebacken; od
hat man etwas übrig von Braten, oder Leberlei
Mägen oder Schnepfenfleisch, auf jeden Fall dü
fen es auch Brieslein (Kalbsmilchen) seyn,
schneidet man es nebst etwas Petersilie und geso
tenen Morchen oder Trüffeln zu kleinen Bröckelei
nimmt, es mag seyn wovon es will, ein Stücklei
Butter, röstet eine Messerspitze voll Mehl daran
thut das Geschnittene dazu, dämpft es ein wenig
und feuchtet es von der Suppenbrühe an. De
Sauce (Soos) darf ganz wenig seyn; man rühr
hierauf das Gelbe von 2 Eyern nebst etwas Mus
katen daran, und läßt es erkalten. Alsdann sin
ganz kleine runde Laiblein erforderlich, ein Weiß-
brod oder Kreuzerweck wird zu 3 solchen Laiblein
gebacken, und so viel Personen am Tische sind, so

viel Laiblein werden auch bey'm Becker bestellt; das Aeußere davon reibt man ein wenig ab, schneidet eine Schnitte oben weg, höhlt das andere aus, füllt es ganz von dem Ragout an, thut den Deckel oder die Schnitte darauf, und bindet es mit einem Faden zu. Sobald die Laiblein alle gefüllt sind, backt man sie schön gelb im Schmalz, richtet die durchgetriebene Suppe darüber an, und bringt sie gleich auf den Tisch, sobald sie noch ein wenig auf Kohlen angezogen hat; kochen aber darf man sie nicht mehr lassen. Dergleichen gefüllte Laib- oder Wecklein können auch zu andern Suppen gebraucht werden, besonders aber zu braunen oder Geflügel-Suppen.

Zu einer Selleri- (Zellerich-) Suppe

werden etliche Selleriwurzeln rein gesäubert, in Stücklein geschnitten, und mit guter Fleischbrühe zugesetzt. Wenn sie recht weich sind, treibt man sie mit guter Fleischbrühe durch, thut etwas Muskatnuß darein, läßt sie noch ein wenig kochen, und richtet sie mit 4 Eygelb abgezogen, über gebähte Schnitten an. Auf eben diese Art kann man auch Suppen von gelben Rüben und Petersilien-Wurzeln machen.

Suppe von Semmel- oder Mutschel-Mehl.

Man reibt ungesäuerte Semmeln (Mutscheln), thut davon 2 bis 3 Hände voll in einen Stollhafen oder eine Kachel, rührt sie zuerst mit kalter Fleischbrühe an, und füllt sie dann mit kochender Fleischbrühe vollends auf; wenn man noch klein gehackte Petersilie und Muskatnuß daran gethan hat, läßt man es bis zur Dicke einer Butterbrühe kochen, rührt hierauf die Suppe mit 5 bis 6 wohlgerührten Eygelb an, womit sie aber nur noch einen Augenblick anziehen, und ja nicht mehr kochen darf.

Suppen.

Spargel-Suppe.

Kleine grüne Spargeln, so weit sie grün nicht hart sind, werden eines Glaichs lang gesc ten, mit siedendem Salzwasser zugesetzt, und ein weiches Ey gesotten. Nach diesem läßt in einer Kastrol ein Stücklein Butter verge nimmt die Spargeln nebst ein wenig feingeschn ner Petersilie dazu, streut so viel Mehl dari als zwischen 3 Fingern gefaßt werden kann, dän dieß zusammen, gießt gute Fleischbrühe daran, kocht es bis zum Anrichten. Ehe es nun über röstetes Brod angerichtet wird, verrührt man 4 gelb mit 4 Eßlöffeln voll süßem Rahm, zieht i mit der Spargel-Sauce ab, und richtet die Su über die Schnitten an.

Spinat-Suppe.

Für 4 Personen hackt man eine starke Ha voll gewaschene Spinatblätter mit 4 hartgesotte Eyern und einer zuvor abgeriebenen halben Kreuz Semmel oder einem Weck fein, dämpft es mit nem kleinen Kochlöffel voll Mehl in einem Stü frischer Butter, gießt dann so viel Fleischbrü darauf, als zur Suppe nöthig ist, läßt es re durchkochen, treibt es durch ein Haarsieb, richtet über gebähte (geröstete) Semmel- oder Weckschnitt an, und reibt ein wenig Muskatnuß darüber.

Anmerkung. Es ist bey jeder Suppe, die ni zum Aufkochen bestimmt ist, gut, wenn die Schnitt mit klarer Fleischbrühe übergossen stehen bleiben, dam sie weich werden, bis die verfertigte Suppe darüber a gerichtet, und gleich zu Tische gegeben wird.

Weiße Wasser-Suppe.

Für 4 Personen macht man 3 Schoppen Wa ser siedend, thut gleich das nöthige Salz, ein we nig Petersilie, Pfeffer und Ingber, von den dre letztern Stücken zusammen nur eine Messerspitz

voll darein, und rührt hierauf 5 Eyer wohl in einem Geschirr. Sobald das Wasser siedet, thut man's vom Feuer, rührt die Eyer langsam darein, und richtet es über gebackene Bröckelein von Weißbrod oder Weck an. Von einem Kreuzerweck bekommt man deren genug.

Wasser-Suppe mit Eygelb.

Man siedet so viel Wasser, als man zur Suppe für 4 Personen nöthig hat, mit Salz und nach Belieben mit einer Petersilien- oder Selleri-Wurzel ab, legt die gebähten Schnitten von einem Kreuzerweck in eine Suppenschüssel, gießt so viel von dem abgekochten Wasser darüber, daß sie aufschwellen und weich werden. Hierauf knätet man ein Stück frische Butter mit einigen Messerspitzen voll Mehl und dem Gelben von 3 Eyern untereinander, gießt das übrige gekochte Wasser darauf, querlt es stark auf Kohlen, richtet es, wenn es noch ein wenig gekocht hat, über die Weckschnitten an, und gibt es gleich zu Tische.

Wein-Suppe.

Man läßt ein Stücklein Butter in einem Stollhafen oder einer Kachel vergehen, röstet einen Kochlöffel Mehl hellgelb, gießt 2 Schoppen (1 Bouteille) Wein, und 1 Schoppen (½ Bouteille) Wasser daran, thut 6 Loth Zucker (will man's süßer haben, so kann mehr genommen werden), und die abgeriebene Schale einer Zitrone mit dem Saft, und eine Messerspitze voll Zimmet darein. Wenn es zusammen siedet, verrührt man das Gelbe von 6 Eyern, gießt die Suppe langsam daran, rührt sie beständig, und richtet sie dann über ganz klein geschnittene Bröckelein von Weißbrod an.

Durchgetriebene Suppe von Weißbrod oder Weck (Semmel).

Von 2 Kreutzerwecken wird die obere Rinde ganz dünn abgeschnitten, und nebst Selleri, Pastinat, gelben Rüben, Petersilien-Wurzeln und einem Viertelpfund Butter zusammen in einer Kastrol oder Kachel verdämpft, Fleischbrühe daran gegossen, und so lange gekocht, bis Alles weich ist. Sodann treibt man es durch, schneidet die abgeschälten Wecken zu Schnitten, röstet sie gelb auf dem Rost, und richtet die durchgetriebene Suppe darüber an. Es können auch Knöpflein darauf gemacht werden.

Suppe von allerley Wurzeln.

Drey Petersilien-Wurzeln, eben so viel gelbe Rüben, 2 Selleri-, ein paar Schwarz-Wurzeln und 2 Endivien-Stöcklein putzt man sauber, schneidet sie zu eines halben Fingers langen Stücklein, wascht dieß Alles zusammen rein, thut ein Stücklein Butter in eine Kastrol, die Wurzeln und die Endivien darein, und verdämpft es gut, gießt dann Feischbrühe daran, so viel man zur Suppe nöthig hat, nimmt etwas Muskaten dazu, und läßt es so lange kochen, bis Alles recht weich ist. Nun macht man von gewöhnlichem Hausbrod ganz feine Schnittlein, setzt solche in der nehmlichen Schüssel, worin die Suppe aufgetragen wird, über ein Kohlfeuer, und richtet die gekochten Wurzeln darüber an. Sobald die Suppe recht aufgekocht hat, wird sie gleich auf den Tisch gegeben.

Anmerkung. Wer geröſteten (gebähten) Weck oder Weißbrod lieber mag, kann es statt des schwarzen oder Rückenbrods zur Suppe nehmen.

Zwiebel-Suppe.

Man schneidet eine große Hand voll Zwiebeln klein, thut ein Stücklein Butter in einen Stollha-

fen oder eine Kachel, röstet einen Kochlöffel voll Mehl hellgelb, dämpft die Zwiebeln darin, gießt Fleischbrühe daran, so viel man zur Suppe nöthig hat, thut etwas Muskatblüthe darein, und läßt es wohl kochen, alsdann treibt man es durch, richtet es über ganz fein geschnittene Schnittlein an, läßt die Suppe noch ein wenig auf Kohlen anziehen, zieht 2 Eygelb damit ab, und gießt sie darüber.

Suppenknöpflein oder Suppenklöse.

Butter-Knöpflein.

Ein Viertelpfund Butter wird weiß gerührt, nach diesem schlägt man 3 Eyer darein, thut 3 Kochlöffel voll feines Mehl, Salz, ein wenig Muskatnuß daran, legt die Knöpflein in gute Fleischbrühe ein, und deckt sie zu. Sie können auf jede Suppe gegeben werden. Ehe man die Knöpflein in die Fleischbrühe legt, macht man zuvörderst mit Einem derselben eine Probe. Wenn es zerfällt, muß noch ein Kochlöffel Mehl in den Taig gerührt werden.

Zu Fleisch-Knöpflein

wird ein Pfund Kalbfleisch vom Schlegel oder Nachbraten genommen, rein gehäutelt (von der Haut gesäubert), zu kleinen Bröckelein geschnitten, eine Zwiebel, etwas Petersilie, 2 Loth frisches Ochsenmark, oder ein Stücklein ungeräucherter Speck dazu gethan, Alles zusammen klein gehackt, ein Kreuzerweck in Wasser eingeweicht, das gehackte Fleisch mit dem zuvor fest ausgedrückten Weck in eine Schüssel gethan, Salz und Mußkatnuß dazu, nnd mit 3 bis 4 Eyern wohl unter einander gerührt. Alsdann werden kleine Knöpflein in Fleischbrühe eingelegt.

Wenn die Schnitten zur Suppe gebäht und angerichtet sind, kommen die Knöpflein darauf, nun zieht man noch 3 Eygelb mit Fleischbrühe ab, und thut sie an die Suppe.

Gebrühte Knöpflein.

Ein Schoppen (der 4te Theil einer Maaß oder ½ Bouteille) Milch wird in einer Pfanne siedend gemacht, und so viel feines Mehl darein gerührt, bis es ein recht fester Taig ist. Diesen schafft man so lang, bis er recht glatt ist, trocknet ihn mit einem Stücklein Butter auf, und thut ihn in eine Schüssel. Sobald der Taig erkaltet ist, werden 6 bis 8 Eyer daran geschlagen, auch Salz und Muskatblüthe nicht vergessen. Man legt hierauf die Knöpflein in gute Fleischbrühe, in welcher ziemlich viele Wurzeln seyn müssen. Diese Knöpflein können wie die vorhergehenden auf Suppen, und auch als Nacht-Gemüß gegeben werden.

Gezopfte Knöpflein.

Aus 3 bis 4 Wecken zopft man das Weiche zu ganz kleinen Brosamen. Wenn diese in einer Schüssel sind, werden anderthalb Viertelpfund (12 Loth) zerlassene Butter darüber gegossen. Nun läßt man es ein wenig erkalten, schlägt dann 6 Eyer daran, rührt es recht leicht, thut Salz und Muskatnuß darein, und legt die Knöpflein in Fleischbrühe ein.

Gebackene Knöpflein von Kartoffeln oder Grundbirnen.

Die Grundbirnen werden roh geschält, nach diesem gesotten, doch so, daß sie nicht zerfallen. Wenn sie aus dem Wasser und kalt sind, so reibt man sie auf dem Reibeisen, und thut sie in eine tiefe Schüssel. So viel es große Grundbirnen gewesen sind, so viel werden auch Eyer daran geschlagen.

schlagen. Die Masse muß ganz leicht seyn. Nachdem man zuvor noch Salz und Muskatnuß daran gethan hat, werden sie im Schmalz (Schmelzbutter) gelb gebacken. Man kann sie auf jede Suppe thun, sie sind so gut als Butterknöpflein.

Andere Art gesottener Knöpflein von Grund- oder Erdbirnen.

Man verfährt mit den Grundbirnen auf die nämliche Art wie mit den vorhergehenden, rührt alsdann ein Viertelpfund Butter ganz leicht, schlägt 4 Eyer darein, und thut 3 Hände voll geriebene Grundbirnen, klein geschnittenen Schnittlauch oder Petersilie, Salz und Muskaten dazu. Sobald Alles recht leicht gerührt ist, werden die Knöpflein in Fleischbrühe eingelegt. Zuvor kann man bey einem sehen, ob es nicht zerfällt, in welchem Fall noch mehr Grundbirnen genommen werden müssen.

Knöpflein von Weck oder Weißbrod.

Von zwey altgebackenen Kreuzerwecken reibt man die Brosamen auf dem Reibeisen, rührt hierauf ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt 3 Eyer darein, nimmt die geriebenen Wecken dazu, rührt es recht schaumig, thut Salz und Muskatnuß darein, und legt die Knöpflein in gute Fleischbrühe ein; zuvor versucht man bey einem, ob sie nicht verfahren (auseinander fallen), in welchem Fall noch ein wenig Mehl darein gerührt werden muß.

Anmerkung. Auf die nämliche Art kann man auch Knöpflein von Semmel- oder Mutschelmehl machen, von welchen man 3 Hände voll dazu nimmt. Von Milchbroden werden 3 Stücke gerieben.

Zu gebackenen Weck-Knöpflein

reibt man 2 Wecken ab, zerschneidet das Uebrige in 2 Theile, weicht es in süße Milch ein, schlägt 3

Eyer an ein leicht gerührtes Viertelpfund Butter, drückt den Weck wohl aus der Milch, rührt solchen nebst 2 Kochlöffeln voll feinem Mehl an die Butter und wohl untereinander, thut Salz und etwas Muskaten daran, macht ein halbes Pfund Schmalz heiß, legt kleine runde Klöse darein, und backt sie gelb. Sie können auf jede Suppe gebraucht werden.



Ochsenfleisch
und Saucen (Sosen) dazu.

Ochsenfleisch gut zu sieden.

Das Fleisch wird, von welchem Stück es auch ist, recht geklopft, und mit kaltem Wasser zugesetzt. Wenn es zu sieden anfangt, wird es fleißig abgeschäumt, bis es recht gereinigt ist. Hierauf salzt man es, thut eine ganze Zwiebel, ein Lorbeerlaub, von allen Arten Wurzeln, Kohl, Endivien (Antive), ein Stückchen Winterrettig und etwas Boragen daran, und läßt es nur immer langsam kochen. Ist die Brühe fett, so wird sie abgeschöpft. Auf diese Art bekommt man nicht nur ein gutes schmackhaftes Fleisch, sondern auch eine gute Brühe, welche zu Suppen und Saucen sehr kräftig ist.

Ochsenfleisch mit einer Kruste.

Zu diesem ist der Brustkern das beste Stück, welches man wohl sieden muß. Kurz vor dem Anrichten legt man das Fleisch auf eine Zinnblatte, schneidet von einer geräucherten abgesottenen Ochsenzunge eines halben Fingers lange Stücklein, spickt den Brustkern wohl damit, macht kleingehackte Petersilie, eine Hand voll geriebenes schwarzes Brod, etwas Salz und Jngber wohl untereinander, über-

streicht das Fleisch mit zerlassener Butter, streut das Brod darüber, setzt einen Deckel mit Kohlen darauf, und läßt es gelb werden. Wer keinen Deckel hat, setzt es in den Backofen. Man gibt eine Sauce nach Belieben dazu: von Petersilie, Zitronen, Zwiebeln, Sardellen, Trüffeln, Morchen, Himbeeressig oder Meerrettig, und stellt solche besonders dazu auf.

Ochsenfleisch mit Petersilien- (Peterling-) Wurzeln.

Das Fleisch wird gemeiniglich von einem fleischigen Stück genommen, welches wohl geklopft und wie gewöhnlich zugesetzt werden muß. Hierauf schneidet man 2 große Hände voll Petersilien-Wurzeln in glaichlange Stücklein, thut ein gutes (ziemlich großes) Stück Butter in eine Kastrol oder Kachel, röstet einen Kochlöffel voll Mehl gelb, dämpft die geschnittenen Wurzeln darin, thut Muskat-Blüthe nebst 2 Schöpflöffeln voll Fleischbrühe daran, legt eine halbe Stunde vor dem Anrichten das Fleisch darein, und läßt es noch so lange darin kochen, bis man's anrichten will. Sollte die Sauce zu dick werden, so verdünnet man sie mit der Fleischbrühe.

Anmerk. Auf diese Art können auch Saucen von gelben Rüben oder Selleri-Wurzeln gemacht werden. Weiße Rüben nimmt man auch, nur mit dem Unterschied, daß man sie zu runden Scheiben schneidet, kein Mehl dazu braucht, sondern sie nur in Butter dämpft, und hernach Fleischbrühe daran gießt.

Boeuf à la mode (Böf a la Mod).

Hiezu nimmt man vom Schwanzstück, so viel man nöthig hat, oder den ganzen Schlachtbraten; beyde Stücke müssen sehr wohl geklopft werden. Hierauf schneidet man eines halben Fingers große

Stücklein Speck, kehrt solche in gestoßenen Nägelein, Pfeffer, Muskatnuß, Kubeben, Kardemummen und Salz um, und spickt das Fleisch wohl damit, doch hat der Schlachtbraten keinen Speck nöthig. In das Geschirr, worein das Fleisch kommt, legt man etliche Speckscheiben unten hin, 2 große Hände voll geschnittene Zwiebeln darüber, thut ein paar Lorbeerblätter und eine halbe Zitrone dazu, legt das Fleisch darauf, und auf dasselbe wieder eine Hand voll Zwiebeln, thut noch ein Stück Brodrinde, so groß wie eine starke Hand, einen halben Schoppen ($\frac{1}{4}$ Bouteille) Wein, eben so viel Essig, überdieß aber so viel Wasser oder Fleischbrühe dazu, bis es halb über das Fleisch gehet, deckt es wohl zu, und läßt es kochen, bis das Fleisch mürb ist; alsdann wird es herausgenommen, die Sauce durchgetrieben, das Fett rein abgeschöpft, und wieder an das Fleisch gethan nebst einem halben Schoppen saurem Rahm, etwas kleinen Kappern und etlichen Rädlein frischen Zitronen; hierauf läßt man es langsam bis zum Anrichten fortkochen. Wer sparsam seyn will, kann Rahm und Kappern weglassen, es schmeckt doch gut.

Gehacktes Ochsenfleisch, auch als Böf a la Mod zu geben.

Auf einen Tisch von 6 Personen nimmt man 4 Pfund vom Schlacht- oder Lenden-Braten, klopft es wohl durch, schneidet die Knochen und das Hautige davon, und das Fleisch der Länge nach von einander. Im Fall das gemeldte Stück nicht zu haben wäre, so kann das Fleisch auch von der Schwanzfeder genommen werden. Hierauf hackt man ein Viertelpfund Speck, 2 große Zwiebeln und etliche Stücklein Knoblauch wohl untereinander, mengt Salz, Pfeffer, Ingber, Muskat-

blüthe und Nägelein unter das Gehackte, reibt einen Theil des zerschnittenen Fleisches damit ein, legt das andere darauf, rollt beyde Stücke zusammen, umbindet sie mit Bindfaden, thut einige Speckscheiben in eine Kastrol oder Kachel, einen Schoppen (½ Bouteille) Wein, 2 Schöpflöffel voll Fleischbrühe, 2 Lorbeerblätter, 2 große Zwiebeln, eine halbe in Rädlein geschnittene Zitrone, ein Stücklein ganzen Zimmet, 6 ganze Nägelein und einer Hand groß Brodrinde, dieß Alles zusammen in das Kastrol zu dem Fleisch, deckt es mit einem passenden Deckel zu, und läßt es einen halben Tag langsam auf Kohlen kochen. Wenn das Fleisch weich ist, wird es auf eine Platte gethan, die Sauce durch einen engen Seiher über das Fleisch durchgetrieben, und das Fett rein abgeschöpft. Alsdann ist es fertig.

Ochsenfleisch auf englische Art oder Rost-Böf.

Man nimmt das Stück von der Rüb mit der Decke oder von der Schooß genannt, welches hart an den hintern Theil stoßt. Je größer das Stück genommen werden kann, desto saftiger wird es. Das Fleisch wird wohl geklopft, ½ Loth Nägelein und eben so viel Pfeffer gestoßen, eine starke Hand voll Salz darunter gemengt, in dem Fleisch hin und wieder, doch ziemlich dicht zusammen, mit dem Messer Oeffnungen gemacht, von dem Gewürz hineingestreut, und aussen wohl eingerieben, an einen Spieß gesteckt, mit ein paar zuvor mit Butter bestrichenen Bögen Papier umbunden, und langsam gebraten. Wenn der Braten vom Feuer angezogen ist, begießt man ihn so fleißig als möglich mit seiner eigenen Sauce aus der Bratpfanne, worin noch ausser dem Wasser 2 ganze Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, etliche Wachholderbeeren, eine halbe

geschnittene Zitrone, und einige ganze Nägelein seyn müssen. Wenn der Braten 8 Pfund schwer ist, so muß er 3 Stunden gebraten werden. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird das Papier abgenommen, damit der Braten Farbe bekommt. Die Hauptsache seiner Güte ist das fleißige Begießen, damit er recht saftig wird.

Italienisches Fleisch.

Ein fleischiges Stück Ochsenfleisch von 5 bis 6 Pfund, wie man's sonst auch zu einem Boeuf a la Mode nimmt, wird wohl geklopft, mit kleinen Stücklein Speck durchzogen, zu einem Stücklein Speck in eine Oeffnung ein ganzes Nägelein, in die andere ein Stücklein Zimmet, in die dritte ein ganzer Pfefferkern gethan, und so durchaus gespickt, dann mit Salz eingerieben, in einen Topf oder in eine Kachel gelegt, so viel Wein daran gegossen, bis er an die Hälfte des Fleisches geht, ein passender Deckel darüber gesetzt, neben an dem Deckel noch ein mit einem Taig bestrichenes Papier fest herumgelegt, auf Kohlen gesetzt, auf welchen man es über Nacht dämpfen läßt, dann Morgens etwas mehr Kohlen darunter gethan, und so lange darauf gelassen, bis es recht weich ist. Dieses Fleisch kann kalt oder warm gegeben werden.

Gebaiztes Ochsenfleisch.

Das beste Stück hiezu ist der Schlacht- oder Lenden-Braten. Dieser wird gehäutelt, geklopft, mit kleinem Speck gespickt, mit Pfeffer, Nägelein und Salz eingerieben, in einen Topf oder eine Schüssel gelegt, ein Schoppen Essig daran gegossen, eine große Hand voll Zwiebeln geschnitten, und nebst 2 Lorbeerblättern, etlichen Zitronen-Rädlein und einigen Wachholderbeeren dazu gethan. Man läßt das Fleisch 24 Stunden im Essig liegen.

Nachher wird es sammt Allem in eine Kachel oder einen Stollhafen gethan, noch ein Schoppen Fleischbrühe oder Wasser daran gegossen, einer Hand groß Brodrinde darauf gelegt, wohl zugedeckt und langsam gekocht. Wenn das Fleisch mürb ist, wird es auf eine Schüssel gelegt, das Fett von der Sauce abgeschöpft, das Uebrige durch einen Seiher oder ein Suppensieb getrieben, nach diesem wieder in die Kachel gelegt, worein auch noch Kappern, Trüffeln oder Morchen gethan werden können.

Grüne Ochsenzunge in einer Sardellen-Sauce.

Die grüne Ochsenzunge siedet man im Salzwasser weich, legt 4 Loth Sardellen in's Wasser, hackt eine Hand voll Petersilien und von einer halben Zitrone die Schale und das Mark, nimmt hierauf die Sardellen aus dem Wasser, reinigt sie, thut die Gräten davon, und schneidet die Sardellen unter das Gehackte. Alsdann läßt man ein Stücklein Butter in der Kastrol vergehen, röstet einen kleinen Kochlöffel Mehl dunkelgelb, dämpft das Gehackte darin, und thut 2 Schöpflöffel voll Fleischbrühe nebst Muskatblüthe daran. Wenn die Zunge weich ist, wird sie geschält, der Länge nach von einander geschnitten, in die Sauce gelegt, und bis zum Anrichten darin gekocht.

Anmerk. Statt der Sardellen können auch Kappern, Oliven oder Häringe genommen werden.

Andere Art grüne Zunge mit Himbeer-Essig.

Die Zunge siedet man wie gewöhnlich, röstet einen Kochlöffel Mehl hellgelb in einem Stücklein Butter, und gießt einen Schoppen Himbeer-Essig daran. Ist schon Zucker bey dem Himbeer-Essig, so thut man keinen darein; ist aber der Essig ohne Zucker, so wird er versüßt, bis er die gewöhnliche Süße hat. Wenn die Zunge weich und geschält

ist, wird sie der Länge nach in 4 Theile geschnitten, auf eine Platte gelegt, und die Sauce darüber gegossen.

Man kann auch eine Kirschen-Sauce von frischen Kirschen oder von Kirschen-Saft daran machen, nur muß, wenn sie zu süß ist, etwas Essig dazu genommen werden.

Gepöckeltes Ochsenfleisch.

Das Fleisch muß immer von einem fleischigen Stück genommen werden, und darf nicht kleiner als 5 bis 6 Pfund seyn. Auf 3 solcher Stücke Fleisch rechnet man 3 Loth Salpeter, 4 Hände voll Salz, eine Hand voll zerknirschte Wachholderbeeren, ein Loth Pfeffer, ein Quint Nägelein, ein wenig Muskatblüthe, ferner nimmt man von allen Arten Kräutern dazu, Esdragon, Basilikum, Thymian, einige Lorbeerblätter, eine Hand voll Zwiebeln, etliche Stücklein Knoblauch, auch ein wenig Rösmarin. Dieß Alles wird wohl untereinander gemacht, das Fleisch stark damit eingerieben, in ein Geschirr von Holz oder Stein gelegt, stark beschwert, und in einem Keller aufbehalten. Wenn es in 2 Tagen nicht Lack (Wasser) genug hat, so siedet man eine Hand voll Salz mit einem Schoppen Wasser, und gießt solches, wenn es kalt ist, darüber.

Roulade von Ochsen- oder Rinds-Lappen, auch Wamme genannt.

Man salzt den Bauchlappen oder die Wamme von einem Rinde oder Ochsen, mit Salz und Salpeter vermischt, ein, läßt es einige Tage liegen, wascht es nach diesem wieder ab, breitet es auf einem Brett oder Tisch aus, bestreut es mit gestoßenen Nägelein und Pfeffer und gehackten Charlotten- oder andern Zwiebeln, belegt es mit dünnen Scheiben von Schinken oder Speck, rollt es wie eine Wurst dicht zusammen, wickelt's in eine

Serviette (Handtuch), und bindet es mit Bindfaden recht fest.

Hierauf legt man es in ein Geschirr mit Wasser, thut Salz, Zwiebeln, Wurzeln und einen Schoppen Essig dazu, läßt es langsam weich kochen, nimmt sie dann aus der Serviette, legt sie auf eine Platte, und garnirt sie mit grüner Petersilie. Sie kann kalt mit Essig und Oel, oder auch mit jeder rezenten oder sauren Sauce, auch zu Zulagen auf Gemüse, gegeben werden.

Stockade von Rind- oder Ochsenfleisch.

Man klopft und wascht ein großes Stück Ochsenfleisch von der Schooß oder dem Ziemer, hackt sechs gewässerte und ausgegrätete Sardellen, ein wenig Rockenboll oder Knoblauch und etwas feine Kräuter recht klein, sticht mit einem kleinen Messer ziemliche Löcher in das Fleisch, steckt das Gehackte hinein, und salzt es. Hierauf legt man in eine Kastrol oder einen Fußhafen einige Scheiben Speck und Schinken, 4 große in Scheiben geschnittene Zwiebeln, einige Wurzeln, eine halbe in Scheiben geschnittene ausgekernte Zitrone, nach Belieben etwas ganzes Gewürz und 4 runde Schnitten gebähtes Brod, legt das Fleisch darauf, gießt einen Schoppen (½ Bouteille) rothen Wein und einen halben Schoppen Essig darüber, deckt das Geschirr wohl zu, verklebt den Deckel mit schwarzem Taig, oder mit von Taig bestrichenem Papier, stellt es auf Kohlen, und läßt es 6 Stunden langsam dämpfen; die Kohlen müssen nebenherum stärker als in der Mitte des Geschirrs seyn. Alsdann macht man den Deckel behutsam ab, gießt die Sauce durch ein Haarsieb, schöpft das überflüssige Fett davon ab, läßt sie an dem Fleisch noch einmal aufkochen, und gibt es zu Tische.

Sardellen-Sauce mit Petersilie zum Ochsenfleisch.

Man nimmt einige Charlotten-Zwiebeln, 4 Loth Sardellen, eine Handvoll Petersilie, die Schale und das Mark von einer halben Zitrone. Dieß Alles zusammen wird klein gehackt, ein kleiner Kochlöffel voll Mehl in einem Stücklein Butter gelb geröstet, das Gehackte darin gedämpft, gute Fleischbrühe daran gegossen, doch daß die Sauce nicht zu dünn wird, und etwas Muskatnuß darein gethan. Diese Sauce ist sehr gut zum Ochsenfleisch.

Zu einer Sauce von Sauerampfer

wascht man 2 Hände voll Sauerampfer, hackt sie grob, röstet hierauf einen kleinen Kochlöffel voll Mehl gelb in einem Stücklein Butter, dämpft den gehackten Sauerampfer darin, und thut einen Schoppen guten sauren Rahm, ein wenig Fleischbrühe, Salz und Muskaten daran. Diese Sauce wird auch zum Rind- oder Ochsenfleisch gegeben.

Zwiebel-Sauce.

Eine große Hand voll Zwiebeln schneidet man klein, röstet einen Kochlöffel voll Mehl braun in einem guten (ziemlich großen) Stück Butter, und dämpft die geschnittenen Zwiebeln so lange darin, bis sie weich, aber ja nicht braun werden. Hierauf gießt man gute Fleischbrühe daran, und thut ein Lorbeerblatt, etliche Rädlein Zitronen, ein wenig Nägelein und Muskaten dazu. Soll die Sauce rezent (frisch) seyn, so kommt noch mehr Zitronensaft daran, soll sie aber süß werden, so wird ein Stücklein Zucker darein gebrennt; sie ist auf beide Arten gut. Statt des Zitronensaftes kann auch Essig genommen werden.

Anmerkung. Wie der Zucker gebrennt wird, will ich hier beysetzen, weil es in diesem Buche öfters vorkommt. Man thut nehmlich 3 Loth Zucker in eine kleine

Pfanne, gießt ein halbes Glas Wasser dazu, und läßt es über dem Feuer so lange kochen, bis es kastanienbraun ist. Alsdann wird es an die Sauce gegossen.

Meerrettig in Milch.

Sobald der Meerrettig gehörig gerieben ist, thut man ihn in eine Kastrol oder Kachel, ein Stücklein frische Butter, einen Kochlöffel voll Semmel- (Mutschel-) oder im Ermanglungsfall halb so viel weiß Mehl, 4 Loth geschälte und fein gestoßene Mandeln dazu, und rührt dieß Alles mit kalter Milch zuerst glatt, das Uebrige wird mit siedender Milch vollends angerührt, bis es seine gehörige Dicke hat, ein Stücklein Zucker darein gethan, und, wenn der Meerrettig ein wenig gekocht hat, angerichtet. — Das lange Kochen macht, daß er gerinnt.

Meerrettig in Fleischbrühe.

Wenn der Meerrettig gerieben ist, wird ein gutes (ziemliches) Stück Butter in eine Kastrol genommen, ein Kochlöffel voll Mehl nur glatt darein gerührt, nun sogleich ein starker Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran geschüttet, und ein wenig Muskat-Nuß oder Blüthe darein gethan. Sobald dieß ein wenig angezogen hat, wird erst der Meerrettig darein gethan; er darf nicht lange mehr kochen, sonst verliert er die Stärke. Es kann auch Butter, Mehl, Meerrettig, Gewürz, Alles zusammen in's Geschirr gethan, mit Fleischbrühe angerührt und gekocht werden.

Kleine Pasteten.

Gerührte Pastetlein.

Ein halbes Pfund Butter wird leicht gerührt, hierauf schlägt man 3 ganze Eyer, und von 3 andern

das Gelbe hinein, weicht von 4 Weißbroden oder Wecken die Brosamen in Milch ein, drückt sie wieder fest aus, und rührt sie mit der Masse noch eine halbe Stunde, thut Salz und Muskatblüthe dazu, bestreicht sodann kleine Formen mit Butter, bestreut solche mit Semmel- oder Mutschelmehl, und thut etwas Weniges von dem Taig darein. Der Ragout darf verfertigt seyn, von was er will, doch ist er von Brieslein (Kalbsmilchen) am besten. Wenn er kalt ist, wird davon in die Formen gethan, und solche oben mit dem Taig überstrichen. Alsdann werden sie im Backofen gebacken.

Papier-Pasteten von Kalbsfüßen.

3 oder 4 Bögen weißes Papier werden in einander gelegt, rund oder oval, und oben ausgeschnitten. Hierauf bestreicht man von einem dünnen Taiglein, welches von einem Ey, einem kleinen Kochlöffel Mehl und etwas Milch angerührt wird, die verfertigte papierne Form, und läßt sie trocknen; nun siedet man 6 Kalbsfüße weich im Salzwasser, und löst die Beine ab, das Uebrige wird klein geschnitten, und nebst einem Stücklein Schinken ohne Fett, etwas feingeschnittenem frischem Niernfett oder Mark, kleingeschnittenen Zitronen-Schalen und ein wenig Muskaten, dieß Alles zusammen in einer Kastrol oder Kachel mit einem Stücklein Butter weiß abgedämpft. Wenn dieß geschehen ist, thut man's aus dem Geschirr, und läßt es erkalten. Sodann wird ein halber Schoppen saurer Rahm mit 8 Eygelb, dem Saft einer Zitrone, Muskatblüthe und Salz wohl untereinander gerührt, der weißgedämpfte Ragout in die Form gefüllt, das Angerührte darüber gegossen, im Backofen gelb gebacken, und sammt dem Papier warm auf einer Platte aufgetragen.

Pastetlein von Kalbshirn.

Man wascht das Kalbshirn rein, nimmt das obere Häutlein davon, thut es mit einem Stücklein Butter nebst Zitronen-Saft, Salz und Muskatblüthe in eine Kastrol, und läßt es auf einer gelinden Kohle aufkochen. Wenn es fertig ist, läßt man's erkalten. Alsdann macht man einen feinen Buttertaig und kleine Pastetlein daraus, füllt jedes derselben von dem Hirn, streut ein wenig Semmel- oder Mutschelmehl darüber, thut Zitronensaft dazu, und wieder ein Deckelein darauf, schneidet sie ein wenig aus und backt sie. Sie müssen aber warm auf den Tisch kommen.

Zu Pastetlein von ganzen Krebsen

müssen kupferne Formen, so hoch wie Chocolade-Becher, und so weit wie ein Schoppenglas, genommen, und mit frischem Speck belegt werden. Von einem frischen Kalbsschlegel schneidet man nun 2 Fingerlange und 3 Finger breite Streifen, spickt solche, und legt sie kreuzweise in die Formen oder Mödel, das Gespickte aber muß unten hinkommen. Hierauf füllt man sie von einer Farce (Fülle), welche also gemacht wird: Von dem Kalbsschlegel, wovon die Streifen geschnitten worden sind, nimmt man ungefähr 1 Pfd. Fleisch, schneidet es klein nebst 4 Loth Mark oder frischem Niern-Fett, einer Zwiebel, einem Stücklein Zitronenschale und ein wenig Petersilie. Dieß Alles hackt man klein unter einander, thut ein zu Stücklein geschnittenes Milchbrod oder das Innere von einem Weißbrod in ein kleines Geschirr, schüttet ein Glas dicken Rahm darüber, setzt es auf Kohlen, und läßt es so lange einkochen, bis es ganz dick ist. Alsdann wird von dem untereinander Gehackten und von dem gekochten Milchbrod in einen Mörser genommen, und fein ge-

stoßen. Wenn Alles zusammen gestoßen ist, wird es in eine Schüssel, und dazu 4 Eygelb, eine Messerspitze Muskatblüthe und das benöthigte Salz gethan, und Alles wohl untereinander geschafft. Hierauf wird ein schöner abgesottener Krebs auf das Fleisch in jeden Model so gelegt, daß die Füße welche ein wenig abgeschnitten werden müssen, aufwärts stehen, etwas von der angemachten Farce dazwischen, und auch oben darauf gethan, dann im Ofen gebacken. Nach dem Backen werden sie auf die Platte gestürzt, auf welcher sie zu Tische kommen. Die Sauce wird besonders dazu gegeben, es kann eine Krebs- oder Petersilien-Sauce seyn.

Gesottene Krebs-Pastetlein.

Von 50 Krebsen und einem halben Pfund Butter wird eine Krebsbutter gemacht, mit den Krebsschalen nehmlich stoßt man immer ein wenig Butter und etliche Mandeln. Wenn die Krebsbutter ausgepreßt ist, werden die Chocolade-Becher, worein die Pastetlein kommen, von dieser Butter wohl mit einem Pinsel bestrichen, daß sie ganz roth sehen. Die übrige Krebsbutter rührt man mit 6 Eygelb, schneidet von 3 Weißbroden oder Kreuzerwecken die Rinde ab, weicht das übrige in Milch ein, drückt es wieder aus, und rührt es mit der Krebsbutter und dem Eygelb, aber bey der Wärme, daß es nicht gerinnt. Man thut so viel Salz daran, als nöthig ist. Wenn Alles wohl gerührt worden ist, wird von 4 Eyweiß ein Schnee geschlagen und auch daran gerührt. Einen klein geschnittenen Ragout verfertigt man von 2 Kalbsbrieslein, 2 Eutern, welche zuvor im Salzwasser verwellt, und zu ganz kleinen Bröckelein geschnitten werden, die ausgemachten Krebsschwänze nebst einigen verwellten Trüffeln oder Morchen kommen

ebenfalls dazu. Alsdann zerläßt man ein Stücklein Butter in einer Kastrol, worin man 2 Messerspitzen voll Mehl anziehen läßt, kehrt alles Zusammengeschnittene darin um, gießt ein paar Eßlöffel voll Fleischbrühe daran, und thut eine Messerspitze voll Muskatblüthe, auch klein geschnittene Petersilie und das nöthige Salz dazu. Wenn der Ragout ein wenig gekocht hat, läßt man ihn auf einem Teller erkalten. Dann füllt man von der gerührten Masse die bestrichenen Chocolade-Becher halb voll, macht in der Mitte eine Höhle, thut von dem Ragout darein, und streicht noch ein wenig von der Masse darüber. Hierauf hält man ein zubereitetes Geschirr mit kochendem Wasser bereit, stellt die Chocolade-Becher darein, daß das Wasser bis an die Hälfte der Becher geht, und setzt einen Deckel mit Kohlen darauf, daß sie eine Farbe bekommen; das Wasser aber muß beständig sieden, daß sie nicht wässerig, sondern in einer halben Stunde fertig werden. Man stürzt die Pastetlein dann gleich auf eine Platte, und bringt sie zu Tische.

Anmerkung. Wenn man keine Chocolade-Becher hat, können auch obere Kaffee-Tassen dazu genommen werden. Sind keine Krebse zu haben, so bestreicht man die Becher mit frischer Butter, und macht auch die Masse davon, dann werden's statt der rothen weiße Pastetlein. Uebrigens werden diese in Allem gleich jenen gemacht, nur kann man, wenn die Weißbrode oder Wecken sehr klein sind, eines weiter nehmen, oder auch statt der Wecken Milchbrode.

Gebackene Krebs-Pastetlein.

Zu einem Tische von 6 Personen werden 25 Krebse gesotten, die Schwänze nebst der Galle herausgenommen, die Schalen mit ein wenig Butter klein gestoßen, und in einem halben Pfund Butter gedämpft. Hierauf gießt man einen Schöpf-Löffel voll Fleischbrühe oder Wasser daran, und preßt es

durch ein Tuch. Wenn es kalt ist, nimmt man die durchgepreßte Butter ab, rührt dieselbe wohl in einer Schüssel, und 3 ganze Eyer und von 3 andern das Gelbe darein. Von 3 Weißbroden oder Kreuzerwecken wird nun die Rinde abgerieben, das übrige Weiße in Milch eingeweicht, wieder fest ausgedrückt, zu der Krebsbutter genommen, noch eine Viertelstunde damit gerührt, und dann etwas Salz und Muskatblüthe dazu gethan.

Der Ragout zu diesen Pastetlein wird also verfertigt: Man siedet 2 Kalbsbrieslein und eben so viel Euter, in deren Ermanglung auch von einem Kalbs-Niern genommen werden kann, im Salzwasser; vorher wird eine Hand voll Morchen im Wasser verwellt, und ½ Loth Trüffeln im Wein gesotten. Alle diese Stücke schneidet man nebst den Krebsschwänzen zusammen ganz klein, läßt ein Stücklein Butter in einer Kastrol oder Kachel vergehen, röstet 2 Messerspitzen voll Mehl lichtgelb darin, dämpft darin das Geschnittene nebst ein wenig Petersilie, thut von der Krebs-Brühe etliche Schöpflöffel voll daran, den Wein von den Trüffeln dazu, und zuletzt noch Muskatblüthe und Salz darein. Wenn es ein wenig gekocht hat, läßt man's kalt werden. Nun bestreicht man kleine flache, oder kleine tiefe Formen mit Butter, bestreut sie mit Semmelmehl, füllt sie von dem angerührten Taig halb voll, thut von dem Ragout in die Mitte, deckt sie von dem angerührten Taig wieder zu, und backt sie in des Bäckers Ofen. Dergleichen Pastetlein können auch auf eine andere Art gemacht werden, man legt nämlich in die Formen ein Blättlein Buttertaig, füllt von dem Ragout darein, und deckt sie mit der gerührten Masse zu.

Noch

Noch eine andere Art Krebs-Pastetlein von Buttertaig.

Man belegt ebenfalls kleine Formen mit Buttertaig, und verfertigt einen Ragout von Brieslein, Euterlein und Krebsschwänzen. Wenn solche, wie schon gemeldt, im Salzwasser verwellt sind, werden sie nebst einem Loth Trüffeln oder Morchen klein geschnitten. (Die Trüffeln werden immer zu allen Speisen zuvor in Wein gekocht.) Man läßt hierauf 3 Messerspitzen voll Mehl in einem Stücklein Butter anziehen, dämpft alles Geschnittene darin, nebst klein geschnittener Petersilie und Muskaten, und thut ein wenig Krebs-Sauce oder Fleischbrühe und das benöthigte Salz daran. Wenn solches gekocht und wieder erkaltet ist, füllt man die Pastetlein damit, thut einen Deckel, worin eine Oeffnung ist, darüber, verrührt ein Ey wohl mit einem Eßlöffel Krebsbutter, bestreicht sie damit, und backt sie im Backofen gelb.

Krebs-Pastetlein zur Fastenzeit.

Die Krebsbutter wird auf die schon gemeldte Art verfertigt, und wie die andere Masse gerührt. Von einem halben Pfund Krebsbutter gibt es 18 Pastetlein. Zum Ragout dämpft man ein paar Charlottenzwiebeln und ein wenig Petersilie in einem guten (ziemlichen) Stück Butter, schlägt hierauf 4 Eyer daran, und rührt so lange darin, bis die Eyer fest beysammen sind. Dann thut man's in eine Schüssel, schneidet die Krebsschwänze zu kleinen Bröckelein, ebenso eine Hand voll verwellte Morchen, thut Muskatblüthe und Salz nebst 2 Eßlöffeln voll gutem süßem Rahm dazu, rührt dieß mit 2 Eyergelb recht untereinander, füllt die bestrichenen und mit Semmelmehl bestreuten Mödel von der gerührten Masse halb voll, thut von

dem Ragout etwas darauf, deckt sie wieder von der Masse zu, und backt sie nun schnell, damit sie nicht austrocknen.

Pastetlein von Buttertaig mit gehackter Farce (Fars oder Fülle).

Es wird ein feiner Buttertaig gemacht, und eines starken Messerrücken dick gewällt. Es gehören kleine blecherne Formen dazu; so groß diese sind, werden Blättlein ausgestochen, und in die Formen gelegt. Alsdann macht man eine Farce von einem übriggebliebenen Stücklein Kalbsbraten, 2 Loth Sardellen, Käppern für 2 kr., einer Zwiebel, ein klein wenig Petersilie, den Schalen und dem Mark von einer halben Zitrone; dieß Alles zusammen hackt man klein, thut ein Stücklein Butter in eine Kastrol oder Kachel, röstet 2 Messerspitzen voll Mehl gelb darin, dämpft das Gehackte ein wenig, thut ein Glas Wein nebst Salz und ein wenig Muskatnuß daran. Wenn es ein wenig gekocht hat, schüttet man's auf einen Teller, und läßt es erkalten; alsdann wird in jede Form ein wenig von der gekochten Farce gelegt, von eben dieser Größe ein Deckel darauf gethan, nebenzu ein wenig gedrückt, in die Mitte ein kleiner Schnitt gemacht, mit einem verrührten Ey bestrichen, dann gelb im Ofen gebacken, und warm auf den Tisch gebracht.

Andere Art von Pastetlein mit Farce.

Zu diesen sind etwas größere Mödel oder Formen von der Gestalt oberer Kaffeetassen nöthig, welche bestrichen, mit Semmelmehl bestreut und mit einem Blättlein Buttertaig ausgelegt werden. Die Farce wird eben so wie zu den vorhergehenden gemacht, nur mit dem Unterschied, daß noch 4 Loth Ochsenmark dazu kommen, und Alles nicht so klein,

wie zu den erstbeschriebenen gehackt wird. Man dämpft es auch in einem Stücklein Butter, nimmt aber kein Mehl dazu. Wenn es erkaltet ist, rührt man's mit einigen Eygelb und 2 Eßlöffeln voll gutem saurem Rahm an, füllt die Formen halb voll damit, reibt ein Milchbrod oder Semmel, streut davon eines kleinen Fingers dick auf die Mödel, belegt sie noch mit einem Stücklein frischer Butter, und backt sie.

Pastetlein von Stockfisch.

Ein Milchbrod oder Semmel wird zu dünnen Schnitten geschnitten, ein halber Schoppen süßer Rahm daran gegossen, und zu einer dicken Crême (Krem) gekocht; hernach läßt man's erkalten, schneidet indessen ein halbes Pfund ungeräucherten Speck klein, siedet ihn mit einem Glas Milch, nimmt den Speck mit dem Schaumlöffel aus der Milch, thut solchen, nebst einer fein geschnittenen und zuvor in Butter weich gedämpften Zwiebel an das gekochte Milchbrod, 4 Loth gereinigte und geschnittene Sardellen dazu, Salz und Muskaten darein, und verrührt es mit 6 Eygelb und einem halben Schoppen saurem Rahm. Alsdann verliest man 3 oder 4 Stücklein Stockfisch, je nachdem sie in der Größe sind, und wenn sie zuvor im Wasser angezogen haben, zerläßt man ein Viertelpfund frische Butter in einer Kastrol oder Kachel, und dämpft den verlesenen Stockfisch mit klein gehackter Petersilie, nebst Salz und Ingber. Sobald er ein wenig erkaltet ist, wird er unter die angerührte Masse gethan. Dann werden kleine Mödel oder Formen genommen, wie man sie hat; sind sie glatt, so werden sie gleich mit einem Blättlein Buttertaig ausgelegt, sind aber die Mödel geranft, so bestreicht und bestreut man sie zuvor mit Semmel- oder Mut-

schelmehl, und legt dann erst den Buttertaig darein. Hierauf füllt man die Mödel von der angerührten Masse halb voll, streut von geriebenem Milchbrod oder Semmel eines Messerrücken dick darüber, und legt ein Stücklein frische Butter darauf. Auf diese Art kann man Pastetlein von allen Arten Fischen verfertigen, nur im Fall es ein Hecht, Schleie oder eine Forelle wäre, müssen solche gebraten und nicht gedämpft werden. Ein Karpfe aber, oder sonst ein weicher Fisch wird in Salzwasser mit Petersilie gesotten.

Wir wollen hier gleich anzeigen,
wie der Stockfisch gewässert werden soll:

Es ist dabey Hauptsache, daß es kein alter ist. Er wird ungeklopft einige Stunden im Regen- oder sonst ein weiches Wasser gelegt, daß er bey'm Klopfen nicht zersplittert. Wenn er alsdann geklopft ist, schneidet man ihn in 4 oder 5 Stücke, doch so, daß das Schwanzstück ganz bleibt, und zum Füllen gebraucht werden kann, wie solches unter den Fischen angezeigt ist. Alsdann legt man ihn in ein tiefes Geschirr und 2 Stecken darüber, stellt ein kleines Körbchen oder einen Salat-Seiher darauf, thut ein Tuch darein nebst einer Hand voll Stroh und 4 Schaufeln voll guter Asche, gießt kaltes Regen- oder sonst weiches Wasser darüber, bis die Lauge über den Fisch geht, und läßt ihn 24 Stunden darin liegen; hierauf gießt man die Lauge ab, und gibt ihm 3 Tage jeden Tag 2mal frisches Wasser. Will man davon gebrauchen, so thut man davon in ein Geschirr, gießt kaltes Wasser darüber, setzt es auf Kohlen, und läßt es so lange stehen, bis das Wasser ganz heiß ist, und nächstens kochen will. Dann wird er vom Feuer gethan, und bleibt stehen, bis er zubereitet werden soll. Dieses ist die

wahre Appretur (Zubereitung), daß der Stockfisch weich bleibt.

Zu Pastetlein von Kartoffeln oder Grundbirnen

werden kleine glatte Mödel (es ist gleichviel, von welcher Gestalt sie sind), genommen, und mit einem Blättlein Buttertaig ausgelegt. Hierauf wird ein Häring sauber geputzt, zu kleinen Bröckelein geschnitten, eine klein geschnittene Zwiebel in einem Stücklein Butter weich gedämpft, ein Stücklein frischer Speck auch klein geschnitten, und mit einem Glase süßem Rahm oder Milch gekocht, sodann noch ein Stücklein von einem Niern- oder Kalbsbraten ebenfalls klein geschnitten. Dieses Alles wird nebst dem zuvor wieder aus dem Rahm genommenen, gekochten Speck zusammen in eine Schüssel gethan, mit 5 Eygelb und etwas Muskatblüthe angerührt, dann werden 6 Grundbirnen geschält und gesotten. Wenn sie weich und kalt sind, reibt man sie auf dem Reibeisen, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 5 Eyern darein, thut 10 Loth von den geriebenen Grundbirnen dazu, rührt einen kleinen Eßlöffel voll Mehl mit einem Viertelschoppen süßem Rahm glatt, und thut dieß auch zu der Masse. Wenn diese ganz leicht gerührt ist, wird das Weiße von 4 Eyern zu Schnee geschlagen, und nebst Salz und Muskatblüthe an die Masse gethan. Dann füllt man von dem verfertigten Ragout etwas in die Formen, und thut von der Masse einen Eßlöffel voll darauf, daß sie zugedeckt werden, backt sie hierauf gelb im Ofen, und bringt sie warm zu Tische.

Pastetlein von fricassirtem Aal.

In kleine flache Mödel werden Blättlein von Buttertaig gelegt. Alsdann wird ein Aal von ei-

nem Pfund abgestreift und ausgenommen, zu kleinen Rädlein geschnitten, ein wenig Essig darüber gegossen, ein Stücklein Butter in einer Kastrol zerlassen, und ein ganz kleiner Kochlöffel Mehl darein gethan. Wenn es ein wenig angezogen hat, thut man einen kleinen Schöpflöffel Fleischbrühe, Salz, klein geschnittene Petersilie, Muskaten, klein geschnittene Zitronenschalen und für einen Kreutzer Kappern daran, nimmt den Aal aus dem Essig, und legt ihn in die Sauce. Wenn er ein wenig gekocht hat, läßt man ihn wieder erkalten, füllt dann in jeden Model 2 bis 3 Stücklein, deckt ihn wieder mit einem Blättlein Buttertaig zu, macht eine Oeffnung darein, bestreicht sie mit einem verrührten Ey, und backt sie in schneller Hitze in einem Backofen. Die Sauce muß ganz kurz eingekocht seyn.

Pastetlein von Austern.

Von feinem Buttertaig legt man, wie vorgemeldt, Blättlein in kleine Mödel. Wenn die Austern geputzt sind, werden sie sammt dem Seewasser in ein Geschirr genommen, und 4 kleine gehackte Sardellen, der Saft von einer halben Zitrone, nebst ein wenig Muskatblüthe daran gethan. Hierauf verknätet man 2 Messerspitzen voll Mehl mit einem Stücklein frischer Butter, rührt die Butter an die Sauce, und thut noch etliche Kappern daran. Wenn es gekocht hat, läßt man's auf einem Teller kalt werden, thut in jeden Model 2 oder 3 Austern, deckt sie mit einem Blättlein Buttertaig zu, schneidet eine Oeffnung darein, bestreicht sie mit einem Ey, und backt sie.

Wie Austern einzuschmelzen sind, wenn sie nicht mehr halten wollen,

wollen wir hier beyfügen: Es kommen öfters Austern vor, welche Oeffnung haben, wenn das Wetter zu gelind ist. In diesem Fall werden sie gleich aufgemacht, gereinigt und sammt dem Seewasser in ein Geschirr gethan. Von einer halben Zitrone nimmt man nun noch den Saft nebst etwas Muskaten dazu, läßt sie ein einziges Mal auf Kohlen aufkochen, und über Nacht stehen, bis sie kalt sind. Dann thut man sie sammt dem Saft in ein Gefäß von Stein oder Porcellan, gießt, je nachdem es mehr oder weniger sind, ein Viertel- oder ein halbes Pfund gesalzene und zerlassene Butter darauf, und bewahrt sie an einem kühlen Ort. Auf diese Art können sie wieder zu Pastetlein und Saucen gebraucht werden, auch kann man sie wieder in die Schalen legen und braten, wie solches bey dem Braten der Austern angezeigt werden wird.

Zu Pastetlein von Jus

wird ein Stück Butter in einen Stollhafen oder eine Kachel gethan. Hierauf schneidet man ein Pfund mageres Ochsenfleisch, ein Pfund Kalbfleisch und ein Stücklein Schinken ohne Fett zu Stücklein, dämpft sie in Butter gelb, schneidet von jeder Art Wurzeln zwey, und thut solche nebst ganzer Muskatblüthe und 4 ganzen Nägelein dazu. Dann gießt man gute Fleischbrühe daran, und läßt es so lange kochen, bis das Fleisch weich ist, und nur noch ein Schoppen ($\frac{1}{2}$ Bouteille) Jus übrig bleibt, darauf wird das Fleisch durch ein Tuch gepreßt. Auf einen Schoppen Jus rechnet man 12 Eygelb, verrührt solche wohl, thut die Jus nach und nach daran, und läßt es wieder durch ein Haarsieb laufen. Hat man keine blechernen runden

Model von der Größe einer obern Kaffee-Tasse, so nimmt man Tassen, bestreicht sie mit frischer Butter, füllt sie von der angerührten Jus halb voll, setzt sie in kochendes Wasser, das bis an die halbe Höhe der Tassen geht, thut einen Deckel mit Kohlen darauf, und läßt sie kochen, bis sie fest sind. Dann stürzt man sie auf eine Platte, zerhackt ein Stücklein magern Schinken mit ein wenig Petersilie, bestreut die Pastetlein stark damit, und gibt sie auf den Tisch.

Anmerkung. Kann von übriggelassenen Lerchen, Schnepfen oder Krametsvögeln nur etwas Weniges zu der Jus genommen werden, so bekommt sie einen bessern Geschmack.

Pastetlein von Mark.

Zu einem Dutzend, auch etwas mehr Pastetlein, reibt man 2 Kreutzerwecken auf dem Reibeisen ab, zerschneidet das Innere, und weicht es in gute süße Milch ein. Hierauf werden 8 Loth (ein Viertelpfund) frisches Ochsenmark verlesen, die eingeweichten Wecken leicht ausgedrückt, und mit dem Mark klein gehackt. Dieß Alles thut man in eine Schüssel, rührt es mit 6 Eygelb eine Viertelstunde, und thut Muskatblüthe und Salz dazu. Dann schlägt man das Weiße von 4 Eyern zu Schaum, rührt denselben nebst 4 Eßlöffeln voll süßem Rahm an die Masse, bestreicht kleine Pasteten-Model mit Butter, bestreut sie mit Semmel- oder Mutschelmehl, legt dünne Blättlein von feinem Buttertaig darein, füllt von der Masse so hoch wie der Taig ein, mengt 4 Loth abgezogene (geschälte) und grob gestoßene Mandeln, ein Stücklein geriebenes Milchbrod, ein Kaffeelöffelein gestoßenen Zimmt, und eine Hand voll Zucker untereinander, streut es über die Pastetlein, legt auf jedes ein Stück-

lein Butter, und backt es im Ofen gelb. Wer gern fett ißt, kann auch etwas mehr Mark dazu nehmen.

Gemüse.

Kohl (Köhl) oder Wersing in Butter-Sauce (Soos).

Der Kohl wird wie gewöhnlich geputzt, und mit siedendem Wasser zugesetzt. Ueberhaupt ist es bey allen grünen Gemüsen Hauptsache, daß sie mit keinem andern als mit siedendem Wasser zugesetzt werden. Wenn nun der Kohl weich ist, wird er ins kalte Wasser gelegt und leicht ausgedrückt. Für 7 Personen legt man alsdann ein Viertelpfund Butter in eine Kachel, röstet 2 starke Kochlöffel voll Mehl lichtgelb darin, thut gute Fleischbrühe, Salz, Muskaten daran, den ausgedrückten Kohl darein, und läßt ihn auf Kohlen langsam kochen. Nur ist dabey, wie bey allen grünen Gemüsen, zu bemerken, daß sie nicht zu dünne seyn, und nicht viel Brühe haben dürfen. Bey'm Anrichten wird das Fleisch, welches dazu kommt, darauf gelegt.

Für Personen, welche den Knoblauch lieben, kann man 3 bis 4 fein gehackte Stücklein (Zehlein genannt) Knoblauch mit der Butter und dem Mehl in der Kachel dämpfen lassen, wodurch der Kohl für sie einen besonders guten Geschmack erhält.

Anmerkung. Das Butterkraut wird ebenso gekocht; kommt Hammelfleisch darein, so kocht man dasselbe eine Stunde vor dem Gemüse in der Sauce.

Andere Art von Kohl.

Hiezu nimmt man feste Häuptlein, schneidet sie in 4 Theile, und die Dorsche heraus, doch so,

daß die Häuptlein nicht zerfallen. Zu 8 Personen braucht man 4 Häuptlein, thut ein gutes (etwas großes) Stück Butter in eine breite Kachel, klopft 2 Pfund Hammelsrippen, wascht sie aber nicht, sondern reibt sie nur mit einem Tuche ab, legt alsdann die Rippen auf die Butter, das zerschnittene Kraut darauf, bestreut es mit Salz, Pfeffer, Muskaten, deckt es zu, und läßt es dämpfen. Wenn es auf der untern Seite gelb ist, wird es auf die andere gelegt, dann das Fett abgegossen, und gute Fleischbrühe daran gethan. Hieben ist zu bemerken, daß bey dem Umkehren des Gemüses auch das Fleisch damit umgewendet werden muß. Sobald beydes weich ist, röstet man einen kleinen Kochlöffel Mehl bräunlicht in Butter, thut ihn an das Gemüß, und läßt es bis zum Anrichten kochen. Bey'm Anrichten wird Acht gegeben, daß das Kraut ganz auf die Platte kommt, und die Rippen werden dazwischen gelegt.

Weißkraut in Butter-Sauce

wird eben so gemacht, wie der Kohl in Butter-Sauce; nur ist Kümmel (für Liebhaber desselben) sehr gut daran.

Gedämpftes Weißkraut.

Mit diesem wird eben so wie mit dem gedämpften Kohl verfahren. Weil aber das Kraut größer ist, können mehr Theile oder Schnitze aus einem Haupt gemacht, und auch statt der Hammelsrippen schweinene, oder ein Stücklein magerer Schinken dazu genommen werden. Man läßt es nur langsam kochen, und darf auch ein wenig Kümmel darein thun.

Gehacktes Weißkraut.

Man verliest das Kraut, schneidet die Rippen sauber heraus, und brüht es im Salzwasser. Wenn

es weich ist, wird es aus einem kalten Wasser fest ausgedrückt und klein gehackt, eine Zwiebel und ein Stücklein ungeräucherter Speck auch klein gehackt, ein Viertelpfund Butter in eine Kachel gethan, ein Kochlöffel voll Mehl hellgelb geröstet, und die gehackte Zwiebel und Speck darin gedämpft. Nach diesem thut man das Kraut dazu, gute Fleischbrühe nebst Salz und Muskaten daran, und läßt es bis zum Anrichten kochen. Hierauf werden 3 Eygelb und 3 Eßlöffel voll süßer Rahm verrührt, und an das Kraut, ehe man es anrichtet, gethan.

Zu Krautkuchen in einer Butter-Sauce

zerschneidet man ein Häuptlein Kraut, schneidet die Rippen davon, und läßt es im Salzwasser weich kochen. Sobald es weich ist, drückt man es aus kaltem Wasser, hackt es klein, so wie auch eine Zwiebel, ein Stücklein frischen Speck und etwas Petersilie; hierauf reibt man von 2 Weißbroden oder Kreuzerwecken die Rinde ab, weicht das übrige Weiche in süße Milch ein, dämpft das Gehackte in einem Viertelpfund Butter, und nimmt es in eine Schüssel. Wenn der Weck weich ist, wird er ausgedrückt, und an das Gehackte nebst Salz und Muskaten gethan; dieß Alles rührt man mit dem Gelben von 8 Eyern an, und schlägt das Weiße derselben zu einem Schaum. Gibt es Kastanien, so kann auch ein halbes Pfund darein geröstet und gehackt werden. Alsdann wird eine Kastrol oder sonst ein rundes Geschirr mit Butter bestrichen, mit Semmel- oder Mutschel-Mehl bestreut, das Angerührte darein gefüllt, und entweder mit Kohlen langsam gebacken, oder in einen Backofen gesetzt. Der Kuchen darf aber nicht zu braun werden. Nun macht man eine Butter-Sauce mit

Petersilie und Morchen, richtet den Kuchen an, und läßt die Sauce daran aufkochen.

Gefülltes Weißkraut.

Von 2 Häuptern werden die Dorsche herausgebohrt, das Kraut wird in einem Topf oder Hafen mit Salzwasser weich gekocht, herausgenommen, und kaltes Wasser darüber gegossen, daß es ablauft, inzwischen aber die Fülle gemacht. Hat man übriggelassenen Braten, so nimmt man solchen, oder ein Pfund gebratenes Schweinefleisch sammt dem Speck, weicht 2 Wecken in Wasser ein, und hackt das Fleisch nebst einer Zwiebel und etwas Petersilie klein. Hat das Fleisch kein Fett, so wird ein Stücklein Speck dazu genommen. Wenn es klein gehackt ist, wird der Weck dazu ausgedrückt, und mit 6 Eyern nebst Salz, Muskaten nnd ein wenig Pfeffer in einer Schüssel angerührt. Hierauf wird das Kraut auf ein Zinnplättlein, wie es in der Größe werden soll, zerblattet. Die Blätter breitet man darauf aus, legt sie dicht zusammen, und streicht von der Fülle darüber, aber nur so groß der Boden vom Plättlein ist; dann kommt wieder ein Geleg von Blättern, aber nur so weit die Fülle gehet, denn die untern Blätter müssen über das Blättlein herauf gehen, daß sie am Ende darüber geschlagen werden können; hierauf wird ein Geleg Fülle darüber gestrichen, und so fortgemacht, bis die Fülle zu Ende ist. Oben bedeckt man es wieder mit Blättern, schlägt die untern neben herauf, und macht nun das Kraut auf Kohlen fertig. Zu diesem Ende wird eine Kastrol oder Kachel mit Butter bestrichen, das Kraut darin umgestürzt, ein Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran gegossen, auf Kohlen gesetzt, und ein Deckel mit Kohlen darauf gethan. Es muß nur immer lang-

sam kochen, und unten darf ja keine starke Kohle seyn. Will man 2 Steckelein (Holz) oder ein kleines Stück frischen Speck unten in die Kachel legen, so ist man wegen des Anbrennens sicherer. Wenn es fertig ist, muß Acht gegeben werden, daß es ganz aus dem Geschirr kommt. Nun gießt man eine gute Butter-Sauce darüber, und läßt es auf der Platte aufkochen. Es können Bratwürste oder gebackene Kalbsbrieslein, auch Rippen (cotelettes) neben herum gelegt werden. Gibt man es simpel, so verklopft man 2 bis 3 Eyer, thut ein wenig süße Milch, klein geschnittenen Schnittlauch oder Peterling (Petersilie) und ein wenig fein geschnittenen Speck dazu, rührt es untereinander, backt einen dünnen Kuchen (Omelette) daraus, und legt ihn auf das Kraut.

Andere Art gefülltes Weißkraut mit Krebsen und einer Kruste.

Der Anfang wird wie vorgemeldt gemacht, nur siedet man 25 Krebse, und hackt die Schwänze davon in die Fülle. Mit allem Andern wird wie bey der vorhergehenden Art verfahren. Kann ein solches Kraut in einen Backofen gestellt werden, so ist man einer Mühe überhoben. Wenn es, wie gewöhnlich, gefüllt ist, wird es auf eine mit Butter bestrichene Platte gestürzt, ein Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran gegossen, und ein Geleg Kraut darüber gethan, daß man solches, wenn es zu braun wird, abnehmen kann. Die Krebsschalen werden, wenn zuvor die Galle herausgenommen worden ist, gestoßen, und in einem Viertelpfund Butter abgedämpft, 2 Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe daran gegossen, und durch ein Haarsieb getrieben. Die Krebsbutter wird mit einem Eßlöffel abgehoben, und in eine andere Schüssel in's Wasser

gestellt, daß sie bald erkaltet. Hierauf wird ein Weißbrod oder Kreutzerweck abgerieben, und das Innere in Milch eingeweicht. Wenn alsdann die Butter mit einem ganzen Ey und dem Gelben von 2 andern abgerührt ist, so wird der Weck ausgedrückt, und daran gethan. Ist es zusammen leicht gerührt, so thut man Salz und Muskaten dazu, richtet das gefüllte Kraut auf die Platte an, worauf es zu Tische kommt, streicht die gerührte Masse darüber, setzt entweder einen Deckel mit Kohlen darauf, oder stellt es wieder in den Backofen. Wenn die Kruste gelb ist, so kommt eine Krebs-Sauce daran. Sie wird wie eine Butter-Sauce gemacht, nur thut man statt der Fleischbrühe die durchgetriebene Krebsbrühe daran. Hierauf wird es mit gebackenen Krebsen belegt, welche also gemacht werden: Wenn die Krebse im Salzwasser gesotten sind, schält man die Schwänze, nimmt die obere Schale ab, und schneidet die Füsse und das Haar auf den Seiten weg, das Uebrige von den Krebsen aber muß ganz bleiben; hierauf rührt man einen Kochlöffel voll Mehl mit Milch an, schlägt 4 Eyer darein, thut ein wenig Salz dazu, kehrt die Krebse darin um, und backt sie gelb im Schmalz.

Würstlein von Weißkraut.

Die Krautblätter werden zuerst im Salzwasser weich gekocht, dann läßt man solche mit kaltem Wasser wieder ablaufen, hackt ein kleines Stück übriggelassenen Braten, etwas Petersilie, eine Zwiebel, 4 Loth frisches Rindsmark oder frischen Speck zusammen klein, weicht einen Weck im Wasser ein, drückt ihn aus, nimmt dann Alles in eine Schüssel, verrührt in einem Stücklein Butter 3 Eyer auf den Kohlen, bis sie hart sind, thut sie auch nebst Salz und Muskaten zu dem Gehackten,

rührt Alles untereinander, und schlägt noch 4 ganze Eyer daran. Hierauf macht man von den Krautblättern Würstlein in beliebiger Größe, bestreicht einen breiten Stollhafen oder Kachel mit Butter, legt die Würstlein darein, und bratet sie auf beyden Seiten gelb, nach diesem gießt man die Butter davon, und gute Fleischbrühe daran. Vor dem Anrichten werden 2 Messerspitzen voll Mehl in Butter gelb geröstet, und an die Würstlein gethan. Wenn sie wenig Sauce mehr haben, werden sie angerichtet; sie können mit Rippen oder auch leer gegeben werden.

Bayerisch Kraut

schneidet man, wie bekannt, zart ein; ehe es zugesetzt wird, mengt man Salz, etwas Kümmel nebst einigen Korianderkernen darunter, läßt es eine Stunde stehen, macht Schweine- oder Gänsschmalz recht heiß, thut das Kraut darein, und läßt es eine Stunde dämpfen, bis es gelblicht ist. Je nachdem es viel oder wenig Kraut ist, wird Wein und Essig daran gegossen, dasselbe zugedeckt und gekocht. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden 3 Messerspitzen voll Mehl in Schmalz braun geröstet und daran gethan, bis es ganz eingekocht ist. Wer will, kann auch ein Stücklein Zucker daran braun machen. Dazu gibt man dürre oder grüne Bratwürste, Schweinsbraten, Schinken, gebratene Enten ꝛc.

Roth-Kraut.

Dieses wird wie das bayerische Kraut geschnitten, ein Glas Essig darüber gegossen, ein wenig Salz daran gethan, ein Stücklein Schweine- oder Gänsschmalz heiß gemacht, das Kraut darein genommen, weich gedämpft, und ein wenig Fleischbrühe daran

gegossen. Ist es nicht sauer genug, so kommt noch ein wenig Essig, und von 2 sauren Milchen der dicke Rahm dazu. Ist aber kein Rahm zu haben, so nimmt man statt dessen einen halben Schoppen Wein dazu. Alsdann wird eine Messerspitze voll Mehl in ein wenig Schmalz gelb geröstet, an das Kraut gethan, und dasselbe angerichtet, sobald es kurz eingekocht ist (wenig Brühe mehr hat). Hierauf schneidet man 4 hartgesottene Eyer in der Mitte entzwey, und legt einen Stern von diesen Eyern oben auf das Kraut, so daß das Gelbe unter sich siehet; neben herum wird es mit Schinken oder Würsten belegt.

Sauerkraut gut zu kochen.

Zuerst legt man in das Geschirr ein gutes (etwas großes) Stück Schweine- oder Gänsschmalz, den halben Theil von dem Kraut darauf, das benöthigte Fleisch darüber, das übrige Kraut vollends darauf, gießt einen halben Schoppen Wein, oder wenn es viel Kraut ist, auch einen ganzen Schoppen darüber, zum übrigen nur kaltes Wasser daran, und läßt es immer recht kochen. Wenn das Fleisch weich ist, wird es herausgenommen, ein Stück Schmalz in eine Kachel gethan, ein Kochlöffel voll Mehl darin geröstet, eine Hand voll Zwiebeln, welche wie das Kraut der Länge nach zart geschnitten seyn müssen, darin abgedämpft, und das gekochte Kraut darin umgekehrt. Hat es noch mehr Brühe nöthig, so wird ein Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran gegossen, und so langsam auf Kohlen ausgekocht.

Uebrigens kann das saure Kraut nicht geschmackvoller eingemacht werden, als wenn man unter jede Zeune (Korb) voll Kraut, welches in eine Stande eingemacht wird, 2 bis 3 Hände voll

klein

klein geschnittene Zwiebeln mengt. Das Kraut wird dadurch bis auf das Letzte sehr gut erhalten.

Sauerkraut mit Stockfisch.

Das Kraut wird, wie vorgemeldt, gut gekocht. Hierauf macht man 3 bis 4 Stücklein Stockfisch in heißem Wasser fertig, verliest solche, putzt einen Häring, und schneidet ihn nebst einer Zwiebel klein, dann wird eine Hand voll Semmel- oder Mutschel-Mehl in einem Viertelpfund Butter gelb geröstet, und der geschnittene Häring und Zwiebel darin abgedämpft. Dieß Alles nimmt man, bis auf etwas Weniges, das in der Kachel bleibt, heraus, thut von dem verlesenen Stockfisch ein Geleg in die Kachel, von dem herausgenommenen Häring und Semmelmehl wieder ein Geleg darein, und fährt so fort, bis beyde Theile gleich auf sind. Hierauf gießt man einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe daran, stellt es auf heiße Asche, deckt es zu, und läßt es bis zum Anrichten stehen. Alsdann thut man von dem gekochten Kraut ein Geleg auf die Platte, ein Geleg von dem Stockfisch darüber, und macht so fort, bis genug auf der Platte ist, welche dann aufgetragen wird. Auf dieses Kraut kommt nichts von Fleisch. Gebratene Häringe können noch dazu gegeben werden; man macht sie auf folgende Art: Die Häringe werden 3 Tage täglich mit frischem Wasser gewässert, alsdann mit einem Faden am Schwanze aufgehängt, daß sie über Nacht abtrocknen. Hierauf verfertigt man eine Kapsel von Papier, welche einen 2 Finger breiten Rand hat, bestreicht solche wohl mit Butter, stellt das Papier auf den Rost, legt die Häringe darauf, streut klein gehackte Petersilie darüber, bratet sie langsam, bestreicht sie oben mit einem Butter-

Pinsel, wendet sie ein paarmal um, und gibt die Häringe sammt dem Papier auf einem Plättchen zum Kraut.

Sauerkraut mit einem Hecht gefüllt.

Das Sauerkraut wird gut gekocht oder gedämpft, ein 2pfündiger Hecht auf dem Rost gebraten, das Fleisch rein von den Gräten gesäubert, eine breite Kachel wohl mit Butter bestrichen, und mit Semmel- oder Mutschelmehl bestreut. Alsdann thut man ein Geleg Kraut darein, von dem Hecht darüber, ein paar Stücklein frische Butter, und 4 Eßlöffel guten sauren Rahm dazu, wieder ein Geleg Kraut darauf, streut ein wenig Semmelmehl dazwischen, und macht so fort, bis das Kraut und der Hecht auf sind, das Kraut ist das Letzte oben; dieses wird noch mit saurem Rahm bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, frische Butter darauf geschnitten, auf heiße Asche gesetzt, ein Deckel mit Kohlen darüber gethan, und langsam fertig gemacht. Wenn es gelb ist, muß im Herausnehmen Acht gegeben werden, daß es nicht zerfällt. Noch besser ist es, wenn man solches in ein Potage-Blech oder auf eine Zinnplatte thun kann, worauf ein blecherner Ring paßt, um einen Deckel mit Kohlen darauf stellen, und es in der Platte auf den Tisch geben zu können. Wem es bequemer ist, der kann auch dieses Kraut mit dem Hecht in einer Porcellan-Platte auf einem Blech in einen Backofen thun, und es dort langsam gelb werden lassen.

Sauerkraut mit einem Hecht und einer Kruste.

Das Kraut kocht man, wie gewöhnlich, mit einem Stücke Schmalz, und rechnet auf 8 Personen 4 große Hände voll. Wenn es weich und bis zum Schmelzen ganz eingekocht ist, daß es nämlich keine Brühe mehr hat, nimmt man es

in eine Schüssel, rührt ein Viertelpfund zerlassene Butter, einen halben Schoppen sauren Rahm, und 4 Eyer an das Kraut, nach diesem erst einen Hecht von anderthalb bis 2 Pfund, der zuvor im Salzwasser gesotten, und in Stücklein gezopft werden muß, daß Haut und Gräten davon kommen, bestreicht ein Blech dazu mit Butter, streut es mit Semmelmehl, füllt das angerührte Kraut darein, reibt ein Milch- oder sonst ein mürbes Brod, streut solches Fingersdick darauf, belegt es mit frischer Butter, und läßt es auf Kohlen oder im Backofen langsam aufziehen. — Man kann hiezu gebackene Karpfen auf dem Kraut herum legen, oder ein Schweinebrätlein besonders dazu aufstellen.

Anmerk. Statt der Hechte können auch Forellen genommen werden.

Braun- oder Winter-Kohl

wird gestreift, sauber gewaschen, und mit siedendem Wasser zugesetzt; nur das ist dabey zu bemerken, daß nicht zu viel in ein Geschirr kommt, daß der Kohl grün bleibt. Wenn er also weich in's kalte Wasser gelegt, wohl ausgedrückt und gehackt ist, so macht man Schweine- oder Gäns-Schmalz, welches dazu am besten ist, ein Viertelpfund auf 8 Personen gerechnet, in einem Stollhafen oder in einer Kachel heiß, röstet 2 Kochlöffel voll Mehl braun darin, thut ein klein geschnittenes Zwiebelein, und gleich nachher das gehackte Kraut darein, doch darf die Zwiebel nicht braun werden. Wenn der Kohl gedämpft ist, gießt man Fleischbrühe daran, bis er seine rechte Dicke hat, es kann auch der halbe Theil Wasser dazu genommen werden; hierauf thut man noch Salz, ein wenig Pfeffer und Muskaten daran. — Dazu kann man geben: frische oder halbgeräucherte Bratwürste, dürres Fleisch

oder Schweins-Rippen. Kastanien gehören auch darein. Ein Vortheil bey'm Kastanienschälen ist, wenn man sie auf der Seite ein wenig aufschneidet, sie nur halb weich röstet, daß die Schale und Haut gerne herunter geht. Wenn sie geschält sind, thut man sie in ein Geschirr, schüttet einen Schöpflöffel Fleischbrühe darüber, und läßt etliche Wälle darüber thun. Ehe das Gemüse angerichtet wird, werden die Kastanien mit dem Schaumlöffel heraus gehoben, und an das Gemüse gethan.

Andere Art Braun- oder Winter-Kohl.

Dieß müssen Herzblättlein oder Geschoße seyn. Wenn solche gewaschen sind, schneidet man sie klein, macht ein Viertelpfund oder auch etwas mehr Schweine- oder anderes Schmalz heiß, dämpft den geschnittenen Kohl unter fleißigem Umrühren, bis er weich ist, 2 Hände voll gestoßenen Zucker läßt man auch mitdämpfen. Alsdann wird ein wenig Fleischbrühe daran gegossen. Kastanien kann man auch dazu nehmen. Vor dem Anrichten röstet man eine kleine Messerspitze voll Mehl, und rührt es an das Gemüse. Bey'm Anrichten darf der Kohl keine Brühe mehr haben, auch muß er mehr in die Höhe angerichtet werden. Die Schüssel wird mit Fleisch oder Schinken belegt.

Spinat gut zu kochen.

Wenn der Spinat verlesen ist, wird er gebrüht, dann eine Zeitlang in's kalte Wasser gelegt, fest ausgedrückt und gehackt. Zu 8 Personen nimmt man ein Viertelpfund Butter in einen Stollhafen oder eine Kachel, läßt einen Kochlöffel voll Mehl lichtgelb darin anziehen, thut hierauf eine klein geschnittene Zwiebel darein, nach diesem den gehackten Spinat dazu, läßt ihn wohl dämpfen, gießt dann einige Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, und läßt ihn damit aufkochen.

Bey'm Anrichten können gebackene oder verlorne Eyer darauf gelegt werden. Die verlornen Eyer werden auf folgende Art gemacht: man läßt in einer messingenen Pfanne Wasser siedend werden, schlägt ein Ey in einen Schöpflöffel, setzt diesen Löffel mit dem Ey in das siedende Wasser, daß das Wasser darüber geht, läßt es etliche Wälle darüber thun, bis sich das Weiße über das Gelbe gezogen hat. Alsdann wird das Ey mit einem Eßlöffel herausgehoben, und auf das Gemüse gelegt. Auf diese Art macht man so viele Eyer fertig, als man nöthig hat. Oder man macht in einer breiten Pfanne Wasser siedend, und schlägt so viel Eyer, als nöthig sind, neben einander langsam hinein. Das Wasser darf nur darüber gehen. Sie werden, sobald sie fertig sind, mit einem Eßlöffel auf eine Serviette (ein Handtuch) gethan, und dann erst auf das Gemüse gelegt.

Andere Art.

Man verfährt hiebey, wie bey der erstgemeldten Art, nur daß statt der Fleischbrühe süßer Rahm (Sahne) oder Milch genommen wird. Hierauf werden kleine dünne Eyerkuchen gebacken, zu Schnecklein gerollt, und auf das Gemüse gelegt.

Aufgezogener Spinat.

Hat man von Spinat, er mag nun auf die eine oder die andere Art gekocht seyn, etwas übrig, so wird dasselbe in eine Schüssel genommen, ein geriebenes Milchbrod oder das Innere eines Kreuzerwecks mit einem Glas voll süßem Rahm angefeuchtet, und zu dem Spinat gethan; etwas Salz, Muskatnuß und das Gelbe von 6 Eyern kommt auch daran, das Weiße derselben wird zu Schaum geschlagen, und in die Masse gerührt. Hierauf bestreicht man ein Aufzugblech oder eine Porzellan-Platte mit Butter, thut das Angerührte darein,

setzt es auf heiße Asche, einen Deckel mit schwachen Kohlen darauf, und läßt es langsam aufziehen.

Spinatstruckeln.

Eine große Hand voll Spinat wird gebrüht, fest ausgedrückt, mit einer Zwiebel klein gehackt, ein Kochlöffel voll Mehl in einem kleinen Stück Butter gelb geröstet, der Spinat darin gedämpft, in eine Schüssel genommen, eine Hand voll Weck- oder Semmel-Mehl in einem Stück Butter besonders geröstet, dasselbe, wenn es gelb ist, nebst 3 Eyern, 3 Eßlöffeln voll süßem Rahm, Salz und Muskatblüthe in die Schüssel gethan, und Alles wohl untereinander gerührt. Von 3 Eyern macht man sodann einen Nudelntaig, wällt ihn dünne aus, bildet von der Spinat-Fülle kleine Kräpflein, schneidet solche mit dem Back-Rädlein oder Messer ab, und siedet sie im Salzwasser. Aus diesem Wasser können sie angerichtet und geschmälzt werden, oder man macht eine Butterbrühe darüber. Es kann geriebener Parmesankäs dazu aufgestellt werden.

Spinatkuchen.

Für 8 Personen rührt man von 4 Kochlöffeln Mehl, 6 Eyern und der gehörigen Milch einen Taig an, und backt dünne, eines Tellers große Flädlein davon. Hat man übriggelassenen Spinat, so nimmt man denselben, wo aber nicht, so werden ein paar Hände voll gebrüht, und wie gewöhnlich gekocht, nur etwas dicker, als man ihn gewöhnlich auf den Tisch gibt. Hierauf wird ein Milchbrod oder eine Semmel in Milch eingeweicht, nicht ganz fest ausgedrückt, zu dem Spinat genommen, mit 5 Eyern angerührt, Muskaten und Salz daran gethan, ein Blech oder eine Kastrol mit Butter bestrichen, mit ein wenig Semmelmehl bestreut, ein

Flädlein darein gelegt, mit der Fülle überstrichen, wieder ein Flädlein darauf, und so fortgemacht, bis beyde Theile zu Ende sind, das letzte Flädlein, welches darauf kommt, darf nicht gelb gebacken seyn, weil es im Ofen Farbe bekommt. Man stellt den Kuchen in einen nicht sehr heißen Ofen, oder läßt ihn langsam auf Kohlen backen. Eine Butter-Sauce von Morchen und Petersilie wird besonders dazu aufgestellt.

Spinatkuchen auf eine andere Art.

Man verfertigt die nämlichen Flädlein und dieselbe Masse dazu, überstreicht die Flädlein, rollt sie wie eine Wurst zusammen, bestreicht eine Kachel mit Butter, legt die Flädlein der Länge nach darein, setzt sie auf Kohlen, läßt alsdann die Flädlein in der Butter anziehen, und thut gute Fleischbrühe und ein wenig Muskaten daran. Wenn sie fertig sind, wird die Sauce mit 3 Eygelb abgezogen, es darf aber nicht viel Sauce daran bleiben. Hierauf wird klein gehackte Petersilie oder fein geschnittener Schnittlauch darüber gestreut.

Gefüllter Spinatkuchen.

Man wascht breite Spinatblätter wie zu Laubfröschen, legt sie in eine tiefe Schüssel, streut eine Hand voll Salz darüber, brüht sie mit siedendem Wasser ab, und deckt sie zu. Nun wird die Fülle gemacht, und zu derselben für 2 Kreutzer Weck oder Weißbrod in's Wasser eingeweicht. Hat man übriggelassenen Braten, so wird derselbe mit etwas Petersilie und einer Zwiebel fein gehackt, im Gegentheil muß man ein Pfund Kalbfleisch braten. Wenn dieß geschehen ist, wird der Weck ausgedrückt, in 4 Loth frischer Butter gedämpft, dann zu dem Gehackten nebst Salz und Muskatnuß gethan, die Masse mit 4 bis 5 Eyern angerührt, und ein halb-

pfündiger Gugelhopfenmodel oder ein anderes rundes Blech, auch irdenes Geschirr mit Butter bestrichen. Jetzt legt man von den gebrühten Spinatblättern den Model dick aus, schneidet aber die Stiele vorher davon, nimmt dann von der angerührten Fülle darein, bedeckt sie wieder mit Blättern, und macht so fort, bis die Fülle zu Ende geht. Alsdann schlägt man die heraussehenden Spinatblätter darüber, thut noch ein Geleg andere darauf, und backt den Kuchen in des Bäckers Ofen. — Sind die obern Blätter stark braun, so werden sie abgenommen. Hierauf wird der Kuchen umgestürzt, das Gelbe von 2 hartgesottenen Eyern klein gehackt, der Kuchen oben damit bestreut, und eine Butter- oder Krebssauce daran gemacht.

Brennesseln als Gemüse nach Spinat-Art.

Sie sind in keinem Monat als im April zu kochen. Man bricht sie an masten Orten ab, daß sie nicht zu mager sind, und thut das Unreine und Harte hinweg. Wenn sie gewaschen sind, setzt man sie mit siedendem Salzwasser zu, legt sie damit in's kalte Wasser, drückt sie aus, hackt sie, aber nicht so klein wie den Spinat, und kocht sie gleich diesem mit Fleischbrühe. Man gibt auch eben das dazu, was zum Spinat gegeben wird.

Ackersalat als Gemüse.

Ist derselbe gereinigt und gewaschen, so wird er mit siedendem Wasser zugesetzt, und wenn er weich ist, in's kalte Wasser gelegt, leicht ausgedrückt, und ein wenig zerschnitten. Die Butter-Sauce dazu wird so gemacht: Man läßt ein halbes Vierteslpfund (4 Loth) Butter mit einem kleinen Kochlöffel Mehl in einer Kachel anziehen, thut einen Schöpflöffel gute Fleischbrühe, Muskaten und Salz daran, und den geschnittenen Salat darein. Wenn

er gekocht hat, wird er angerichtet und mit Ripplein (cotelettes) belegt.

Wegwarten oder Zigorien,

welche man im Frühjahr mit einem Messer heraussticht, daß man das Gelbe davon bekommt, wird eben so wie der Ackersalat gekocht. Kocht man zerschnittene Stücklein von Tauben oder Kalbfleisch zuvor in der Sauce, so wird sie desto besser.

Laubfrösche.

Man legt breite gewaschene Spinatblätter zusammen in eine Gleichheit, daß die Stiele beysammen sind, thut solche in eine Schüssel, eine Hand voll Salz darüber, brüht sie mit kochendem Wasser ab, und deckt sie zu. Alsdann wird ein Stücklein übriggelassener Braten, eine Zwiebel und ein wenig Petersilie gehackt, nach dem Hacken in einen Mörser genommen und fein gestoßen; hierauf drückt man ein zuvor im Wasser eingeweichtes Weißbrod oder Kreutzerweck fest aus, rührt das gestoßene Fleisch nebst dem Weck mit 4 bis 5 Eyern an, thut Salz, Muskaten darein, nimmt die Blätter aus dem Wasser, flößt sie mit kaltem Wasser ab, drückt sie ein wenig durch die flache Hand, legt die Blätter auseinander, schneidet die Stiele ab, macht kleine Würstlein, bestreicht eine Kastrol oder Kachel mit Butter, legt die Würstlein dicht zusammen, gießt ein paar Schöpflöffel voll Fleischbrühe darüber, und setzt sie auf Kohlen. Vor dem Anrichten röstet man einen kleinen Kochlöffel Mehl lichtgelb in Butter, thut es in die Sauce der Laubfrösche und ein wenig Muskatnuß darein. Sie werden mehrentheils ohne Beylage gegeben. Wenn das Mehl daran ist, wird das Geschirr nur zuweilen gerüttelt, aber nicht darin gerührt.

Andere Art.

Zwey Weißbrode oder Kreutzerwecken werden in Wasser geweicht, statt des Fleisches 6 Eyer in einem Stücke Butter verrührt, bis sie hart sind, und auf einem Brett mit einer geschnittenen Zwiebel und etwas Petersilie klein gehackt. Alsdann thut man den ausgedrückten Weck nebst dem Gehackten in eine Schüssel, Salz und Muskaten darein, rührt ihn mit 4 Eyern an, macht Würstlein davon, und verfährt übrigens damit, wie oben schon angezeigt ist. Zu diesen können gebackene Brieslein (Kalbsmilchen) oder Hühner gegeben werden. Will man sie noch geringer haben, so bleiben die gerührten Eyer weg, und der Weck wird nur mit dem Geschnittenen gedämpft.

Kohlraben gewöhnlich zu kochen.

Im Frühjahr, wo die Kohlraben noch klein sind, brüht man die geschnittenen Köpfe und auch das Grüne der Kohlraben, jedes besonders, im Salzwasser, kocht jeden Theil auch besonders in der Butterbrühe, nur darf der Brühe wenig seyn, und nicht viel Mehl daran kommen. Wenn dieß so gemacht ist, thut man das Grüne zuerst auf die Platte rings auf dem Boden herum, in die Mitte aber die Kohlraben selbst. Was von Ripplein oder anderm Fleisch auf das Gemüß bestimmt ist, wird alsdann an dem Grünen herumgelegt. Auf diese Art hat es ein besseres Ansehen, besonders wenn die Kohlraben noch rar sind. Die jungen Kohlraben ganz unter dem Grünen zu sieden, verwerfe ich, indem der grunzende Geruch von den Blättern sich ganz in die Köpfe zieht, und dieselben ihre Weiße verlieren, welche das Delikate ausmacht.

Andere Art Kohlraben im Winter zu kochen.

Die großen Kohlraben schält und schneidet man recht fein, kocht sie in recht viel Wasser mit einer starken Hand voll Salz weich, legt sie dann in ein wenig kaltes Wasser, und gießt sie zum Ablaufen in einen Seiher oder Durchschlag. Hierauf macht man eine gelbe oder weiße Buttersauce, thut Pfeffer, Muskatnuß und Salz darein, nimmt die Kohlraben auch darein, und läßt sie aufkochen. Wenn man kein Hammelfleisch hat, kann gekochtes Schweinefleisch, gebackene Kalbsripplein, gebackene Kalbsleber oder auch Bratwürste dazu gegeben werden. Auch kann, wenn man es liebt, eine Hand voll Spinat, Blattkohl oder Sprossen von Blaukohl besonders gebrüht, aus kaltem Wasser fest ausgedrückt, ein wenig zerschnitten, und unter die Kohlraben gemischt werden.

Gefüllte Kohlraben.

Hiezu müssen zarte Kohlraben in der Größe einer obern Kaffeeschale genommen werden. Oben, wo das Herz ist, wird ein Deckel abgeschnitten. Das Herz muß aber an dem Deckel bleiben. Die Kohlrabenköpfe bohrt man ein wenig aus, und schabt die Höhle mit einem kleinen blechernen Löffel aus, daß sie einen starken Messerrücken dick bleiben. Wenn sie alle auf diese Art zubereitet sind, werden sie sammt dem Deckel in ein Geschirr mit siedendem Wasser gesetzt, und, bis sie weich sind, gesotten, doch dürfen sie nicht zu weich werden, weil sie gern zerfallen. Hierauf gießt man das siedende Wasser ab und kaltes daran, nimmt sie aus dem Wasser heraus, und stürzt sie auf eine Platte, daß sie ablaufen. Alsdann verfertigt man eine Farce (Fülle) von 2 Kalbsbrieslein und 2 Eutern, welche man so wie einige Morchen in Salzwasser siedet, verwellt etliche Morchen, und wenn man

nur 10 bis 12 Krebse hat, so nimmt man auch die Schwänze davon; dieß Alles wird nebst ein wenig Petersilie zusammen klein gehackt, man darf auch von dem Ausgeschnittenen der Kohlrabenköpfe sieden, und darunter hacken. Wenn Alles klein ist, wird es zusammen mit 4 Eygelb angerührt, Salz und Muskatblüthe daran gethan. Statt der Kalbsbrieslein und Euter kann man auch von einem Kalbsniern nehmen. Nun werden die Kohlraben in einen mit Butter bestrichenen Stollhafen oder eine Kachel gestellt. Jeder Kohlrabenkopf wird mit der Farce eingefüllt, der Deckel darauf gethan, und mit einem Steckelein (Holz) angeheftet, damit kein Deckel abfällt, Fleischbrühe daran gegossen, bis sie halb darüber geht, zugedeckt und langsam gekocht. Kommen Krebse dazu, so werden die Schalen gestoßen, in einem kleinen Stück Butter abgedämpft, mit Fleischbrühe durchgetrieben, und statt der andern Fleischbrühe an die Kohlraben gegossen. Ehe angerichtet wird, läßt man ein paar Messerspitzen voll Mehl in Butter anziehen, und thut sie an die Sauce. Wenn die Kohlraben angerichtet, und ganz auf eine Platte gesetzt sind, werden sie mit gebackenen jungen Hühnern oder Kalbsbrieslein belegt.

Schnittkohl.

Wenn derselbe verlesen, gewaschen und gebrüht ist, wird er wie ein anderes grünes Gemüse ausgedrückt und zerschnitten. Hierauf legt man nicht gar ein Viertelpfund Butter in eine Kachel, läßt einen starken Kochlöffel voll Mehl darin anziehen, dämpft eine kleine fein geschnittene Zwiebel darin, thut den geschnittenen Kohl dazu, kehrt ihn etliche Mal um, dann wird gute Fleischbrühe, Salz, Muskaten daran gethan, und bis zum Anrichten gekocht.

Darauf werden Ripplein, grüne, dürre Zungen oder Würste gegeben.

Spargeln auf gewöhnliche Art.

Wenn die Spargeln abgeschabt und abgeschnitten sind, so bindet man von den dicken 10 bis 12 Stücke, von den dünnen aber eine starke Hand voll zusammen in Büschelein, macht in einer messingenen Pfanne Wasser siedend, thut eine starke Hand voll Salz nebst den Spargeln darein, und siedet sie, bis sie weich sind, nur dürfen sie nicht zu weich werden, daß die Köpfe nicht abfallen. Von dem siedenden Wasser wird hierauf etwas ab- und kaltes daran gegossen, daß man sie mit der Hand herausnehmen, und auf ein Brett zum Ablaufen legen kann. Auf die Platte, worauf sie angerichtet werden, schneidet man kleine Stücklein Butter, streut klein gehackte Petersilie darauf, einen Eßlöffel voll Mutschelmehl darüber, thut Muskatblüthe dazu, legt dann die Spargeln in der Ordnung darauf, welche aber, wie gemeldt, nicht zu weich seyn dürfen, gießt gute Fleischbrühe darüber, und läßt sie auf der Kohlpfanne kochen, bis sie vollends weich sind, und die Sauce dicklicht ist. Auf diese Spargeln werden verlorne Eyer gesetzt, zu deren Verfertigung bereits bey dem Spinat S. 69. Anleitung gegeben worden ist.

Spargeln in einer Zitronen-Sauce.

Die Spargeln werden wie gewöhnlich gesotten. Auf die Platte, worauf sie kommen, legt man sie in Ordnung, gießt einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe darüber, und erhält sie auf der Kohlpfanne warm. Darauf nimmt man ein halbes Viertelpfund (4 Loth) Butter in eine Kastrol oder Kachel, zerknätet einen kleinen Kochlöffel voll Mehl darin, und thut 6 Eygelb, etwas Muskaten

und von einer Zitrone den Saft daran. Dieß Alles wird wohl untereinander gerührt, ein Schöpflöffel voll Fleischbrühe langsam daran gegossen, und auf den Kohlen unter beständigem Rühren aufgekocht. Die Sauce muß ziemlich dick seyn; sollte sie zu dick werden, so wird etwas Brühe von den Spargeln daran gegossen. Kurz vor dem Auftragen wird die Sauce über die Spargelköpfe mit einem Löffel so angerichtet, daß die Stiele von der Sauce unberührt bleiben. Auf diese Art können sie ohne Zulage aufgetragen werden. Sollen sie aber belegt seyn, so kann es mit nichts Anderem als mit gebackenen Brieslein geschehen. Wer den Zitronensaft nicht liebt, kann denselben weglassen.

Spargeln auf eine andere Art in einer Krebs-Sauce.

Bis sie auf die Platte kommen, werden sie zugerichtet, wie vorgemeldt. Ist es eine Platte zu 8 Personen, so werden 25 Krebse gesotten, geputzt, die Schwänze aufbehalten, die Schalen mit ein wenig Butter abgestoßen, in einem kleinen Stück Butter gedämpft, und 2 bis 3 Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran gegossen. Wenn es gekocht ist, gießt man's durch ein Haarsieb, oder treibt es durch ein Tuch, verwellt 2 Brieslein und eben so viel Euter nebst einer Hand voll Morchen, schneidet die Brieslein länglicht, die Euterlein überzwerch, und die Krebsschwänze auch einmal der Länge nach, nimmt alsdann 4 Loth Butter in eine Kachel, läßt einen Kochlöffel voll Mehl darin anziehen, thut die durchgepreßte Krebsbrühe daran, und alles Geschnittene nebst Muskatnuß und Petersilie darein. Wenn es gekocht hat, wird es über Spargeln angerichtet. Die Sauce darf an den Spargeln kochen. Ehe man sie aufträgt, werden sie mit ein paar Eygelb abgezogen.

Brockel-Spargeln.

Hierzu nimmt man dünne Spargeln. So weit solche weich sind, werden sie nicht gar eines Glaichs lang geschnitten, im Salzwasser weich gekocht, und in einen Seiher gethan, daß sie ablaufen. Hierauf schneidet man ein Stücklein mageren Schinken und ein wenig Schnittlauch klein, verrührt 6 Eyer ganz in einem Hafen, thut 4 Eßlöffel voll süßen Rahm, den geschnittenen Schinken und Schnittlauch nebst etwas Muskaten dazu; alsdann zerläßt man 6 Loth Butter in einer Kachel, thut das Verrührte darein, und läßt es unter beständigem Rühren ein wenig anziehen, nimmt die abgelaufenen Spargeln dazu, und rührt sie noch etliche Mal mit um, bis es einander angenommen hat, dann werden sie auf eine Platte angerichtet, und zu Tisch gebracht.

Gelbe Rüben.

Wenn sie geschabt sind, werden sie lang oder rund geschnitten, und nachher erst gewaschen, dann schneidet man eine Zwiebel und etwas Petersilie klein, thut 4 Loth Butter in einen Stollhafen oder eine Kachel, die gelben Rüben darein, streut die geschnittene Zwiebel und Petersilie darüber, deckt sie zu, und läßt sie dämpfen, gießt hierauf Fleischbrühe daran, und thut Salz, Muskatnuß und ein wenig Pfeffer dazu. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden 2 kleine Kochlöffel voll Mehl hellgelb in einem Stücklein Butter geröstet, und an die gelben Rüben gethan. Sie müssen kurz eingekocht werden. Man kann darauf geben, was man will.

Weiße Rüben

schneidet man wie gewöhnlich zart und klein, thut ein Stücklein Butter in eine Kachel, und die gewaschenen Rüben darein. Am besten werden sie,

wenn man das dazu gehörige Hammelfleisch in die Mitte der Rüben legt, sie zudeckt und schnell dämpfen läßt. Wenn sie durch das Dämpfen weich sind, so wird halb Wasser und halb Fleischbrühe daran gegossen, auch Salz und etwas Pfeffer nicht vergessen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten röstet man einen Kochlöffel voll Mehl braun, nimmt das Fleisch heraus, brennt 4 Loth Zucker mit einem halben Glase Wasser in einem eisernen Pfännchen kastanienbraun auf Kohlen, thut sie auch an die Rüben, und rührt sie wohl untereinander. Der Zucker gibt ihnen eine bessere Farbe. Das Fleisch legt man oben hin, daß es warm bleibt.

Weiße Rüben auf andere Art mit süßem Rahm (Sahne).

Wenn die Rüben geschält, und nicht sehr groß sind, werden vier Schnitze daraus gemacht, und im Salzwasser weich gesotten, 4 Loth Butter zerlassen, worin man 3 Messerspitzen voll Mehl anziehen läßt, dann kommt ein Schoppen süßer Rahm und ein wenig Muskaten daran. Sobald die Sauce gekocht hat, legt man die Rüben auf eine Platte, gießt die Rahm-Sauce darüber, und setzt sie auf Kohlen. Wenn die Rüben ein wenig darauf gekocht haben, werden 3 Eygelb mit etlichen Eßlöffeln voll süßem Rahm verrührt, und ehe die Platte aufgetragen wird, daran gethan, dann aber nicht mehr gekocht. Man kann die Rüben auf diese Art gekocht auch als ein Nachtgemüß geben.

Jetinger Rüben.

Man schabt sie sauber, und weil sie gemeiniglich nicht groß sind, so werden der Länge nach nur 4 Theile daraus gemacht, es gibt auch so kleine, daß sie gar nicht geschnitten werden dürfen. Man dämpft diese ebenfalls wie die weißen, es kann auch

das

das nehmliche Fleisch (Hammelfleisch) dazu gethan werden. Wenn sie weich sind, röstet man einen kleinen Kochlöffel Mehl in Butter braun daran, und läßt sie auskochen. Sie dürfen aber nicht wie die andern gerührt werden, weil sie mehr ganz bleiben sollen. Auf diese Art werden auch die kleinen Zucker-Rüben gemacht. Es kann auch etwas Zucker daran gebrennt werden.

Erdäpfel (nicht Kartoffeln) in einer Butter-Sauce.

Sie werden geschabt, in 4 Schnitze geschnitten, und im Salzwasser gesotten, es muß aber wohl Acht gegeben werden, daß sie nicht versieden. Im Sieden bekommen sie einen starken Schaum, welcher abgeschöpft werden muß. Wenn sie weich sind, werden sie in einen Seiher geschüttet, und mit kaltem Wasser abgegossen. Hierauf zerläßt man ein Stücklein Butter in einer Kachel, schweißt einen Kochlöffel voll Mehl darein, thut klein gehackte Petersilie dazu, einen großen Schöpflöffel voll Fleischbrühe nebst etwas Muskaten daran, und die Erdäpfel darein, kocht sie langsam auf Kohlen, und rührt sie nicht viel, sondern rüttelt nur das Geschirr. Wenn sie bey'm Versuchen ihr gehöriges Salz haben, werden sie angerichtet. Ist die Sauce noch dünn, so werden 2 Eygelb daran gethan. Man belegt sie mit Ripplein. Sie haben einen Artischocken-Geschmack.

Schwarzwurzeln oder Skorzoneren.

Diese werden nach dem Schaben gleich roth, daher müssen sie sogleich in eine Schüssel gelegt werden, worin siedendes Wasser ist, in dessen Ermangslungsfall wird ein Kochlöffel voll Mehl mit kaltem Wasser glatt gerührt, und so viel daran geschüttet, daß die geputzten Wurzeln Platz haben. Man darf sie unmittelbar nach dem Schaben, auch nur

in Wasser, mit etwas Essig vermischt, legen, auf diese Art bleiben sie noch weißer. Wenn sie nicht dick sind, werden sie nicht zerspalten, im Gegentheil aber Fingers lang zerschnitten, und im Salzwasser gesotten. Sobald sie weich sind, flößt man sie mit kaltem Wasser ab, verfertigt eine Butter-Sauce mit Petersilie und Muskatnuß, und thut die abgeflößten Wurzeln darein. In die Sauce können zuvor junge Hühner, Tauben, Brieslein oder Stückchen Kalbfleisch gethan werden. Dann wird Alles zusammen angerichtet.

Schwarzwurzeln. Andere Art.

Sie werden ebenfalls, wie vorgemeldt, gereinigt und geschnitten. Soll es eine Platte zu 8 Personen werden, so wird ein Viertelpfund Butter in einen Stollhafen oder eine Kachel gethan. Sobald die Butter zergangen ist, so thut man die Wurzeln darein, geschnittene Petersilie, Salz und Muskaten dazu, zettelt einen Kochlöffel voll Mehl darüber, deckt sie zu, läßt sie dämpfen, und kehrt sie zuweilen um, bis Alles wohl zusammen gedämpft ist, alsdann gießt man gute Fleischbrühe daran, und läßt sie kochen, bis sie weich sind; nur darf man sie nicht so viel rühren, sondern nur rütteln, bis die Sauce kurz (bis auf etwas Weniges) eingekocht ist. Kalbsrippen werden darauf gegeben.

Artischocken in einer Zitronen-Sauce.

Von den Artischocken schneidet man den Stiel ab, und schneidet sie mit einem großen Messer gerade durch, so daß die Spitzen alle gefaßt werden. Dann werden die Artischocken ins Wasser gelegt, auf einem hölzernen Brett so verkehrt ausgeklopft, daß nichts Unreines zwischen den Blättern bleibt, und im Salzwasser so lang gekocht, bis sich ohne Mühe ein Blatt herausziehen läßt; dann gießt

man das Wasser ab, legt sie ins kalte Wasser, zieht die innersten Blättchen, deren es ungefähr 6 bis 8 seyn können, auf einmal mit der Hand so heraus, daß sie nicht zerfallen, und stellt sie bey Seite. Auf dem Käs der Artischocke befindet sich Haar, welches von dem Käs losgeschält werden muß. Hierauf thut man ein wenig Muskaten und Salz auf den Käs, stellt die herausgenommenen Blätter darein, setzt die Artischocken in eine Kastrol, gießt einen Schöpflöffel voll heiße Fleischbrühe daran, und läßt sie so auf heißer Asche stehen, daß sie nur immer heiß bleiben. Sodann nimmt man ein völliges halbes Viertelpfund oder 5 Loth Butter in eine kleine Kachel, verknätet einen kleinen Kochlöffel voll Mehl darin, rührt es mit 6 Eygelb, Muskaten, Salz und dem Saft von einer halben Zitrone wohl untereinander, gießt einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, und läßt es unter beständigem Rühren aufkochen. Nun setzt man die Artischocken auf eine Platte und gießt die Sauce darüber.

Artischocken auf andere Art in Butter-Sauce.

Mit diesen wird eben so verfahren, wie mit den vorhergehenden, nur daß statt der Zitronen-Sauce eine gute Butter-Sauce, worin klein geschnittene Kalbsbrieslein und Euterlein sind, verfertigt, und über die Artischocken gegossen wird.

Gefüllte Artischocken mit Krebsen.

Von einem Viertel (25) gesottenen Krebsen werden die Schwänze herausgenommen, und mit ein wenig Petersilie nebst einigen verwellten Morchen zusammen klein gehackt. Alsdann weicht man den vierten Theil von einem Kreutzerweck in Milch ein, thut das Gehackte und den ausgedrückten Weck in eine Schüssel, Salz und Muskaten daran, und

rührt es mit 4 Eygelb an. Die Schalen werden klein gestoßen, in einem Viertelpfund Butter gedämpft, zwey Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran gegossen, durch ein Haarsieb getrieben, und 2 Eßlöffel voll von der Krebsbutter auch noch an die Fülle gerührt. Von dieser Fülle können 6 Artischocken gefüllt werden. Die Fülle streicht man hierauf auf die Käse, stellt die herausgenommenen Blätter darauf, macht von der durchgetriebenen Krebsbrühe eine Butter-Sauce, stellt die Artischocken darein, deckt sie zu, und läßt sie auf Kohlen langsam kochen. Ehe sie angerichtet werden, zieht man 3 Eygelb mit der Sauce ab. Wenn die Artischocken auf der Platte sind, wird die Sauce darüber gegossen.

Endivien- (Antive-) Kraut.

Wenn der Endivien gelb ist, so wird der Stock dreymal zerschnitten, rein gewaschen, im Salzwasser, aber nicht zu weich, abgebrüht, durch einen Seiher gegossen, in's kalte Wasser gethan, und leicht ausgedrückt. Für 6 Personen wird ein Viertelpfund Butter genommen, welche man nur zergehen läßt, und einen kleinen Kochlöffel voll Mehl lichtgelb darin röstet, dann wird ein Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran gegossen, Salz und Muskaten dazu gethan. Die Sauce muß dicklicht seyn. Der Endivien kommt hierauf darein, und er darf nur eine kleine Viertelstunde an der Sauce kochen. Wenn er angerichtet wird, können gebackene junge Hühner, Kalbsbrieslein oder gebackenes Brod dazu gegeben werden.

Selleri (Zellerich) in einer Butter-Sauce.

Wenn der Selleri sauber geputzt ist, werden 4 bis 6 Schnitze aus jeder Wurzel, je nachdem sie mehr oder weniger groß ist, gemacht. Sind sie

gewaschen und im Salzwasser gesotten, so verfertigt man eine gute Butter-Sauce, flößt hierauf die Wurzeln ab, und thut sie nebst etwas Muskaten an die Sauce. Man kann etwas von Geflügel darauf geben.

Hopfen gewöhnlich zu kochen.

Wenn sie noch ganz klein sind, wird das Harte ein wenig abgebrochen, nach dem Waschen verwellt man sie im Salzwasser, gießt sie durch einen Seiher, flößt sie mit Wasser ab, kocht sie vollends in ganz wenig Butterbrühe, und thut Salz nebst etwas Muskaten daran. Es können verlorne Eyer darauf gesetzt werden.

Hopfen auf eine andere Art.

Wenn sie etwas größer sind, werden sie gleich abgeschnitten, nach dem Waschen in Büschelein gebunden, im Salzwasser verwellt, mit kaltem Wasser abgeflößt, und zwischen der flachen Hand ein wenig ausgedrückt, dann nimmt man den Faden von den Büschelein weg, legt sie wie die Spargeln auf eine Platte, macht eine gute Butterbrühe, gießt sie über die Hopfen, und läßt sie auf den Kohlen anziehen. Ehe sie zu Tisch gebracht werden, zieht man 3 Eygelb mit der Brühe ab, und gießt solche wieder über die Hopfen. Sie können leer, oder mit Kalbsbrieslein oder verlornen Eyern gegeben werden.

Karviol in einer Krebs-Sauce.

Der Karviol wird geschält. Ist der Käs groß, so macht man 4 Theile daraus, siedet ihn im Salzwasser, aber nicht zu weich, gießt das Wasser ab, und kaltes daran, daß man ihn mit der Hand herausnehmen und auf eine Platte legen kann. Auf eine große Platte zu 8 Personen rechnet man 25

Krebse, 2 Kalbsbrieslein, 2 Euter und eine Hand voll Morchen. Die Brieslein und Euter werden zuvor im Salzwasser verwellt, wie auch die Morchen abgesotten, dann die Krebse gesotten, die Schwänze herausgethan, die Schalen mit ein wenig Butter gestoßen, in nicht gar einem Viertelpfund Butter gedämpft, ein paar Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran gegossen, und wenn sie gekocht haben, durchgepreßt; alsdann läßt man in einem Stücklein Butter einen Kochlöffel voll Mehl anziehen, thut die durchgepreßte Krebsbrühe dazu (von welcher aber zuvor die Butter abgenommen und bis zum Anrichten des Karviols aufbehalten werden muß, weil durch zu vieles Kochen die Krebs-Butter die Farbe verliert), klein geschnittene Petersilie und etwas Muskaten darein, schneidet die Krebsschwänze der Länge nach von einander, und macht aus einem Brieslein, so wie auch aus jedem Euter 3 Theile; sind die Morchen groß, so werden sie auch zerschnitten. Dieß Alles wird zusammen in der Sauce gekocht, und der Karviol auf eine Platte gelegt, so daß die Köpfe alle auswärts sehen, und gleich in die Rundung kommen; die Sauce wird nun darüber angerichtet, und der Ragout in die Mitte gethan, dann deckt man ihn zu, und läßt ihn noch ein wenig auf Kohlen kochen.

Anmerkung. Der Karviol kann auch in einer gewöhnlichen Butter-Sauce gegeben, und mit gebackenen Brieslein oder jungen Hühnern belegt werden. Auch kann man eine Zitronen-Sauce daran machen, wie solche bey den Artischocken beschrieben ist.

Farsirter (gefüllter) Karviol.

Der Karviol wird, wie schon oben angezeigt, im Salzwasser verwellt, und auf eine Platte gelegt, zuvor aber wird ein Pfund frisches Kalbfleisch oder übriggelassener Braten, 4 Loth frisches Niernfett

oder Rindsmark mit ein wenig Petersilie und einer Zwiebel klein gehackt, ein abgeriebener Weck in Milch eingeweicht und ausgedrückt, dieß Alles in einen Mörser genommen, fein gestoßen, und in einer Schüssel mit 3 Eyern nebst Salz und Muskatblüthe untereinander gerührt; alsdann bestreicht man einen Bogen weißes Papier stark mit Butter, und legt denselben in eine Kastrol oder in ein Potage-Blech, das keinen breiten Boden hat. Dann kommt von der angerührten Farce Fingers dick darein, der abgesottene Karviol wird dicht zusammen aufrecht auf die Farce gestellt, daß die Stiele aufwärts sehen, die Farce vollends dazwischen ausgetheilt, wieder ein mit Butter bestrichenes Papier darüber gelegt, und im Backofen langsam gebacken, wo es in einer halben Stunde fertig wird. Wenn es fertig ist, wird das Papier weggenommen, und der Karviol auf die Platte gestürzt, auf welcher er zu Tische kommt, sodann macht man eine Krebs- oder Butter-Sauce mit Morchen daran.

Grüne Bohnen ohne Kerne.

Wenn die Bohnen noch keine Kerne haben, werden sie länglicht geschnitten und gewaschen. Ist es eine große Kachel voll, so thut man ein Viertelpfund Butter daran, dämpft die Bohnen darin, und streut Petersilie und Salz darüber. Wenn sie wohl zusammen gedämpft sind, wird halb Wasser und halb Fleischbrühe daran gegossen, etwas Pfeffer und Muskaten dazu gethan, für Liebhaber des sogenannten Bohnenkrauts oder Ysops kann man auch einen Stengel hinein legen. Dann schneidet man eine Zwiebel und ein wenig Knoblauch, röstet zwey Kochlöffel voll Mehl dunkelgelb in einem Stücklein Butter, dämpft die geschnittene Zwiebel und den Knoblauch darin, und thut sie an die Bohnen.

Sie werden kurz (bis auf wenig Brühe) eingekocht, und mit Hammelfleisch oder Rippen belegt. Noch besser ist's, wenn gleich bey'm Zusetzen der Bohnen etliche Stücklein Hammelfleisch darein gelegt und mitgekocht werden.

Bohnen einzumachen.

Junge Bohnen, welche noch keine Kerne haben, werden abgezogen, und nur der Länge nach mitten von einander geschnitten. Hierauf belegt man ein sauberes Ständlein mit Traubenlaub, streut 2 Hände voll Salz darüber, thut ein Geleg Bohnen darauf, wieder 2 Hände voll Salz darüber, und macht so fort, bis die Bohnen zu Ende sind, bedeckt sie mit Traubenlaub, legt ein reines leinenes Tuch darüber, und beschwert sie stark. — Wenn davon gekocht werden soll, muß man sie über Nacht in frisches Wasser legen, und des Morgens mit siedendem Wasser zusetzen. Sobald sie nun weich sind, müssen sie wieder mit kaltem Wasser abgeflößt, und gleich andern Bohnen mit Fleischbrühe vollends ausgekocht werden. Hierauf röstet man in einem Stücklein Butter 1 bis 2 Kochlöffel voll Mehl bräunlicht, dämpft eine klein geschnittene Zwiebel und ein wenig Knoblauch darin, thut dieß nebst Petersilie an die Bohnen, und richtet sie an, wenn sie vollends kurz (bis auf wenig Brühe) eingekocht sind.

Bohnen einzumachen auf andere Art.

Hiezu ist eine kleine Stande nöthig, welche mit einer hölzernen Schraube gemacht seyn, und unter den letzten Reifen einen Hahnen wie ein Weinfäßchen haben muß. — Nun werden zarte Bohnen verlesen, jedoch ganz gelassen. Sobald diese Arbeit vollendet ist, macht man in einem Kessel oder einer großen Pfanne Wasser siedend, wirft die Bohnen hinein, und läßt sie ein paarmal wohl sieden. Es muß

immer Jemand dabey stehen, um die Bohnen unterzutauchen, weil sie sich in die Höhe begeben; dann werden sie mit einem Seiher in weiße Körbe gethan, damit sie über Nacht abtrocknen. Es ist nicht gut, sie in einem Korb zu verwellen; sie bekommen darin keine Gleichheit. Am folgenden Tage thut man die Bohnen in das zuvor recht gesäuberte Ständlein, legt sie gleich (eben) herum, ein sauberes leinenes Tuch darüber, preßt sie mit der Presse fest zu, und schüttet eine ganze Gölte hartes oder Gump-Wasser darüber. Anfänglich muß man das Wasser wöchentlich zweymal ablaufen lassen. Am Abend wird gewöhnlich der Hahn aufgemacht, und ein Geschirr darunter gestellt, am Morgen ist's abgelaufen. Hat das Fäßchen oben Schaum, so wird derselbe mit einem Tuche abgewaschen, ohne aber die Presse aufzumachen. Jedesmal wird wieder eine frische Gölte Wasser darüber gegossen. Sobald die Bohnen nicht mehr schäumen, wird das Wasser nur von 8 zu 8 Tagen abgelassen. Will man davon kochen, so wird des Abends das Nöthige herausgethan, dann über Nacht in's frische Wasser gelegt, des Morgens herausgenommen und verlesen. Sind weiche Bohnen darunter, so werden sie weggeworfen, die andern aber mit siedendem Wasser und einer Hand voll Salz zugesetzt. Wenn sie weich sind, welches in einer Stunde geschehen ist, flößt man sie ab, gießt kaltes Wasser darüber, und kocht sie wie andere Bohnen. Sie können auch, ehe man sie in die Fleischbrühe thut, ein wenig zerschnitten werden.

Eingemachte Bohnen zu kochen.

Sind sie mit Salz eingemacht, so werden sie über Nacht eingewässert, und mit siedendem Wasser zugesetzt, dasselbe wird einmal ab-, und wieder

anderes daran gegossen. Wenn sie weich sind, gießt man sie in einen Seiher, kaltes Wasser darüber, thut sie in eine Kachel, und Fleischbrühe nebst Petersilie, Muskaten und etwas Pfeffer daran. Vor dem Anrichten wird wie bey den grünen Bohnen Mehl in Butter geröstet, eine klein geschnittene Zwiebel und etwas Knoblauch darin abgedämpft, und an die Bohnen gethan, welche nun vollends ausgekocht werden. — Man kann Hammelfleisch, Carbonade (Ripplein) oder Bratwürste dazu geben.

Anmerkung. Viele Bohnen werden weicher, wenn sie mit kaltem Wasser zugesetzt werden.

Grüne Bohnen mit Kernen

werden eben so wie die eingemachten verfertigt, nur daß das Salzwasser nicht abgegossen wird, und das dazu bestimmte Hammel- oder Schweinefleisch darunter gekocht werden kann.

Acker- (Sau-) Bohnen zu kochen.

Die Acker- oder Sau-Bohnen von der rechten Art müssen daumenbreite Kerne haben. Sind sie noch zart und klein, so werden sie wie andere Bohnen abgezogen, gewürfelt geschnitten, im Salzwasser weich gesotten, abgegossen und mit kaltem Wasser abgeflößt. Alsdann läßt man in einem Stücklein frischer Butter 3 Messerspitzen voll Mehl anziehen, thut einen Schoppen süßen Rahm und etwas Muskatblüthe daran. Wenn die Ackerbohnen noch ein wenig darin gekocht haben, zieht man 3 Eygelb mit ein paar Eßlöffeln voll Rahm ab, nimmt die Bohnen vom Feuer weg, daß sie nicht mehr kochen, und rührt die Eygelb langsam daran. Haben sie etwas Salz nöthig, so wird es erst bey'm Anrichten daran gethan.

Haben die Ackerbohnen ihre vollkommenen Kerne, so brockt man sie aus, schält die äußere dicke Haut

davon ab, und verwellt das Innere im Salzwasser. Wenn sie weich sind, werden sie mit kaltem Wasser abgeflößt, in der obig verfertigten Rahm-Sauce ausgekocht, und auch mit Eygelb abgezogen.

Die erste Art Ackerbohnen kann auch mit Fleischbrühe gekocht, und Carbonade dazu gegeben werden. Diejenigen aber, welche mit Rahm gekocht sind, bleiben leer.

Erbsen auf gewöhnliche Art gut zu kochen.

Anderthalb (Würt.) Meßlen gute Erbsen zu 7 bis 8 Personen werden verlesen, sauber gewaschen, und mit kaltem Wasser zugesetzt. Sie müssen aber schnell ins Kochen kommen. Ist dürres oder anderes Schweinefleisch dazu bestimmt, so setzt man es gleich mit den Erbsen zu, thut etwas Salz daran, und läßt sie kochen, bis man sie abhülsen kann. Wenn die Hülsen mit dem Schaumlöffel weggenommen sind, nimmt man das Fleisch heraus, verrührt die Erbsen wohl, thut etwas kleingeschnittene Selleri-Wurzeln oder Petersilie darein, und läßt sie sodann vollends langsam auskochen. — Wer Kümmel liebt, kann ein halbes Kaffeelöffelein dazu thun, sie sind so gesünder zum Essen. — Wenn kein Fleisch darein kommt, werden sie bey'm Anrichten oben geschmälzt. Oben darüber wird ein wenig Ingber gestreut, es kann auch eine feingeschnittene Zwiebel in Butter gedämpft und darin ausgekocht werden.

Will man durchgetriebene Erbsen haben, so werden sie auf eben diese Art zugesetzt, — nur daß die Wurzeln gleich dazu kommen, und auch mit durchgetrieben werden. — Wenn die Erbsen nicht Mark genug haben, so röstet man einen Kochlöffel voll Mehl in einem Stücklein Butter gelb, dämpft eine feingeschnittene Zwiebel darin, thut dieß an

die Erbsen, und läßt sie noch eine Zeitlang kochen. — Dazu kann gegeben werden: Leberwürste, dürre und grüne Bratwürste, grünes und dürres Schweinefleisch.

Brockel- (Pflück-) Erbsen.

Werden sie mit gelben Rüben gekocht, so schneidet man die letztern klein in die Länge, nimmt von jedem Theil die Hälfte, wascht sie, verdämpft sie in einem Stücklein Butter, thut klein geschnittene Petersilie, Salz und etwas Muskaten darüber, und gießt gute Fleischbrühe daran. Sobald sie weich sind, werden 3 Messerspitzen voll Mehl in einem Stücklein Butter lichtgelb geröstet, und an die Brockel-Erbsen gethan. Sind sie kurz eingekocht, so richtet man sie an, und belegt sie mit gebackenen jungen Hühnern oder Tauben.

Andere Art.

Diese dämpft man ohne gelbe Rüben, läßt das Salz weg, thut Petersilie und Muskaten darüber, und statt der Fleischbrühe gute Milch oder Rahm daran. Wenn sie weich und kurz eingekocht sind, werden 2 Messerspitzen voll Mehl, in ein wenig Butter geschweißt, daran gethan, und die Erbsen bis zum Anrichten langsam gekocht, damit sie nicht anhängen. Man gibt gebackenes Brod darauf.

Eingemachte Brockel-Erbsen zu kochen.

Diese müssen den Abend zuvor in Regen- oder sonst in weichem Wasser gekocht werden, und über Nacht in frischem Wasser liegen bleiben, den folgenden Tag werden sie wie die frischen gedämpft, und nach Belieben mit Fleischbrühe oder Rahm gekocht.

Wie die Brockel-Erbsen eingemacht werden.

Auf eine halbe Maaß (Bouteille) Brockel-Erbsen werden 2 Hände voll Salz gerechnet. Man

läßt sie einige Stunden in einer Schüssel mit dem Salz stehen, füllt sie dann in grüne Bouteillen, läßt sie 8 Tage stehen, ohne sie fest zuzumachen, bis die Gährung vorüber ist, nachher werden sie wieder geöffnet, fest zugepropft, verpicht, wie fremder Wein im Keller auf den Sand gelegt, und die Bouteillen zuweilen umgekehrt. Sie halten sich auf diese Weise einige Jahre lang.

Andere Art.

Sie werden auf die nehmliche Art wie die vorigen in Bouteillen gefüllt, hierauf stellt man sie mit kaltem Wasser in einen kleinen Kessel oder eine große Pfanne, worein unten etwas Heu gethan wird, um die Bouteillen darauf zu stellen, aber nicht zu nahe zusammen, damit die Bouteillen einander nicht zerstoßen. Man läßt sie darin wie ein paar harte Eyer kochen, und etliche Tage stehen, bis sie recht erkaltet sind, dann werden sie zugestopft und verpicht. Sie halten sich eben so lang wie die vorigen.

Auf diese Art können auch die Römischen Bohnen eingemacht werden.

Frische Morchen als Gemüß zu kochen.

Zu diesen nimmt man gewöhnlich die großen Morchen. Wenn die Stiele weg sind, verwellt man sie in Salzwasser, drückt sie fest aus kaltem Wasser aus, schneidet sie dann rund, aber nicht gar klein, und thut ziemlich geschnittene Petersilie dazu. Sind es viele, so thut man ein gutes (etwas großes) Stück Butter in eine Kachel, die geschnittenen Morchen nebst der Petersilie darein, streut so viel Mehl darauf, als zwischen 4 Fingern gefaßt werden kann, nimmt Muskaten und Salz dazu, dämpft solche wohl, und gießt gute Fleischbrühe daran. Sobald sie in kurzer Sauce eingekocht sind,

werden sie angerichtet, und mit geklopftem Kalbfleisch belegt.

Mangold oder Römischen Kohl zu kochen.

Der beste ist der Schweitzer-Mangold. Wird er ohne die Stiele gekocht, so behandelt man ihn wie den Spinat; mit den Stielen, welche zuvor auf beyden Seiten abgezogen seyn müssen, wird er ebenfalls wie gewöhnlich aus kaltem Wasser gedrückt, klein gehackt, und wie ein anderes grünes Gemüse gedämpft. Soll er rezent (etwas scharf) werden, so thut man ein wenig Essig daran, etwas Kümmel, Salz, Muskaten und Pfeffer dazu, und kocht ihn mit Fleischbrühe aus. Eyer, Rippen oder Würste können darauf gegeben werden. Statt der Fleischbrühe kann man ihn auch mit süßer Milch oder Rahm kochen.

Die Stiele von Mangold zu kochen.

Diese müssen von den weißen breiten seyn. Sie werden abgezogen, Fingers lang und Fingers breit gespalten, gewaschen, im Salzwasser gesotten, abgegossen, und mit kaltem Wasser abgeflößt. Alsdann verfertigt man eine gute Butter-Sauce mit Petersilie, klein geschnittenen Morchen und Muskaten, und thut die Stiele darein. Wenn sie bis zum Anrichten gekocht haben, werden 3 Eyer mit einem Eßlöffel voll Zitronensaft abgezogen, die Stiele vom Feuer weggesetzt, und wenn diese nicht mehr kochen, die Eyer langsam daran gerührt. Auch kann eine Krebs-Sauce daran gemacht werden.

Zucker-Schäfen (Erbsen), auch Schoten genannt.

Wenn sie abgezogen und gewaschen sind, dämpft man sie in einem Stücklein Butter, gießt sie mit Fleischbrühe auf, und thut klein geschnittene Petersilie, Muskaten und Pfeffer daran. Sind sie weich,

so wird ein Kochlöffel voll Mehl in einem Stücklein Butter hellgelb geröstet, an die Schäfen gethan, das Geschirr wohl geschüttelt, und nicht viel gerührt, damit die Schäfen ganz bleiben. Man legt Hammelfleisch oder Kalbsrippen (Cotelettes) darauf.

Anmerkung. Ehe die Schäfen (Zuckererbsen) ins Blühen kommen, werden die zarten Blättlein, welche der Blüthe nichts schaden, von den Zuckerschäfenstöcken abgebrochen, und wie die Schäfen selbst behandelt. Sie können im Frühjahr als ein seltenes Gemüse aufgestellt werden, welches den Geschmack der Schäfen wirklich hat.

Sauerampfer-Gemüse.

Der rundblätterige ist der beste, im Ermanglungsfall kann auch der andere genommen werden. Er wird nach dem Waschen grob gehackt, ein kleiner Kochlöffel Mehl in einem halben Viertelpfund (4 Loth) Butter gelb geröstet, der gehackte Sauerampfer ein wenig ausgedrückt, daß die Säure davon kommt, in dem Mehl gedämpft, und ein halber Schoppen saurer Rahm nebst Salz und Muskaten daran gethan. Ist das Gemüse zu dick, so wird es mit Fleischbrühe verdünnt. Wenn es angerichtet ist, besetzt man's mit verlornen Eyern, oder auch mit Kalbsrippen. Der Sauerampfer kann auch ganz ohne Rahm nur mit Fleischbrühe gekocht werden.

Durchgetriebene Grundbirnen (Kartoffeln).

Sie werden roh geschält, zu Schnitzen geschnitten, ein paar Selleri- und ein paar Petersilien-Wurzeln dazu gethan, und mit siedendem Wasser und einer Hand voll Salz zugesetzt. Wenn sie weich sind, treibt man sie wie die Erbsen durch, thut das Durchgetriebene in eine Kachel, klein geschnittene Petersilie und zwey Messerspitzen voll Ing-

ber dazu. Sie müssen etwas dicker seyn als durchgetriebene Erbsen, und werden langsam auf Kohlen mit einem ziemlichen Stücke Butter gekocht. Sollten sie zu dick werden, so kann man etwas Wasser oder Fleischbrühe daran schütten. Sobald sie ihr gehöriges Salz haben, werden sie angerichtet, mit Butter, worin ziemlich Zwiebeln gelb geröstet sind, geschmälzt, und mit klein geschnittenem Schnittlauch bestreut. Man gibt sie leer oder ein Schweinsbrätlein dazu.

Grundbirnen in der Milch.

Sie können entweder zuerst gesotten, dann zu Rädlein geschnitten, und in der Milch gekocht werden, oder man schält sie ebenfalls roh, schneidet sie zu Rädlein, aber etwas dicker als zum Salat, macht eine Maaß Milch in einer Kachel siedend, und thut die geschnittenen Grundbirnen darein. Wenn sie weich sind, werden sie unter dem Anrichten ein wenig gesalzen.

Geröstete (geprägelte) Grundbirnen.

Wenn sie gut seyn sollen, dürfen sie weder zu weich gesotten, noch zu mehlicht seyn. Man schneidet sie etwas dicker als zu einem Salat, vermengt sie auf einer Platte mit Salz und ein wenig Kümmel, setzt in einem etwas breiten Geschirr (für 8 Personen) ein Viertelpfund Butter oder Gänseschmalz auf Kohlen, und thut die vermengten Kartoffeln darein. Sie werden, wenn sie auf einer Seite gelb sind, mit einer Gabel umgewendet, und sobald sie auf beyden Seiten rösch sind, angerichtet. Für Liebhaber können feingeschnittene Zwiebeln mitgeröstet werden, auch läßt sich ihr Geschmack dadurch verbessern, wenn man einen geschnittenen Häring darunter thut.

Gefüllte

Gefüllte Kukummern oder Gurken.

Man schält sie von mittlerer Größe, und zwar solche, welche ganz gerade gewachsen sind, schneidet sie in der Mitte von einander, nimmt das Kernige heraus, und salzt dann die Kukummern ein wenig ein, daß das Wässerige herausgezogen wird. Hierauf wird ein abgesottenes Kalbsbrieslein, zwey verwellte Euter und ein wenig Petersilie mit einer Zwiebel klein gehackt, ein halber Weck eingeweicht, nur das Innere davon genommen, unter das Gehackte nebst Salz und Muskatblüthe gethan, und mit zwey Eyern angerührt. Die halben Kukummern werden nun damit gefüllt, und oben über der Fülle mit Eygelb bestrichen. Alsdann läßt man ein gutes (etwas großes) Stück Butter in einer flachen Kachel zergehen, stellt die Kukummern auf die Fülle, deckt das Geschirr wohl zu, setzt es auf heiße Asche, und läßt sie langsam dämpfen. (Noch sicherer sind sie zu verfertigen, wenn man sie oben und unten gleich schneidet, daß sie aufrecht in die Butter gesetzt werden können, wo man einen Deckel mit schwachen Kohlen darauf thut.) Die Kukummern dürfen nicht umgekehrt werden, daß sie nicht zerfallen, sondern sie werden nur ein wenig gerüttelt, und so lange fortgedämpft, bis sie gelb sind. Sie brauchen eine halbe Stunde zum Gelbwerden. Zu der Sauce hackt man eine Zwiebel und ein Stücklein frischen Speck klein, röstet einen kleinen Kochlöffel Mehl in einem Stücklein Butter dunkelgelb, dämpft die gehackte Zwiebel und den Speck darin, richtet die Kukummern auf eine Platte an, rührt das geröstete Mehl an die Sauce, thut von einer Zitrone den Saft dazu, etwas Muskaten und Pfeffer darein, läßt die Sauce ein wenig aufkochen, und richtet sie über die Kukummern an. Ist die Sauce zu dick, so wird sie mit ein wenig Fleisch=

Brühe verdünnet. Die Kukummern werden mit Würsten oder Rippen belegt.

Krebsschnitten als Gemüse.

Zu einer Platte für 8 Personen werden 50 Krebse gesotten, die Schwänze und Scheeren abgelöst, solche mit einem Stücklein Kalbsbraten oder einem Kalbsniern, etwas Charlotten-Zwiebeln, ein wenig Zitronenschale nebst Petersilie klein gehackt, und die Brosamen von einem Weißbrod oder Kreuzerweck auf dem Reibeisen abgerieben. Das Gehackte und den Weck thut man in ein Geschirr, 4 Loth zerlassene Butter darüber, Salz und Muskatblüthe dazu, rührt es mit 6 oder 7 Eyern an, bestreicht eine Serviette so groß als einen Teller mit Butter, streut Semmelmehl darauf, und thut das Angerührte darein. Die Serviette wird dann 2 Finger breit von der Fülle an zugebunden, und in das siedende Salzwasser gehängt. In einer halben Stunde ist es fertig. Die Sauce dazu wird auf folgende Art gemacht: Man stoßt die Krebsschalen klein, dämpft sie in einem Stücklein Butter, streut einen Kochlöffel voll Mehl darüber, läßt ihn noch ein wenig mitdämpfen, schüttet einen Schoppen gute Fleischbrühe daran, preßt sie durch ein leinenes Tuch oder Haarsieb, erhält die Sauce heiß auf Kohlen, thut klein geschnittene Petersilie und Muskaten dazu, schneidet eine Hand voll verwellte Morchen klein darein, nimmt dann den Krebsknopf aus der Serviette, macht Schnitten daraus, legt solche auf eine Platte, richtet die Sauce darüber an, läßt sie noch ein wenig aufkochen, und rührt, ehe sie aufgetragen werden, 3 Eygelb daran.

Krebs-Struckeln.

Ein Viertel- oder halbes Pfund Mehl wird auf ein Brett genommen, und mit dem allerdicksten sau-

ren Rahm und ein wenig Salz zu einem Taig angemacht. Dann werden Kuchen wie kleine Flädlein davon ausgewellt, anderthalb Viertel (38) Krebse gesotten, die Schwänze und Scheeren davon geschält, und in einem Stücklein Butter gedämpft, 6 Eyer auf den Kohlen verrührt, bis sie hart sind; hierauf hackt man die Krebsschwänze und die Eyer klein, stoßt die Krebsschalen, dämpft sie in anderthalb Viertelpfund Butter, und gießt eine halbe Maaß siedende Milch daran. Wenn es ein wenig gekocht hat, preßt man's durch ein Tuch, hebt die Butter davon ab, läßt es ein wenig erkalten, rührt das Gehackte hierauf mit 3 Eygelb, Muskatblüthe und etwas Salz an, bestreicht die Kuchen mit der abgenommenen Krebsbutter, streicht von der Fülle darüber, rollt die Kuchen wie Schnecken zusammen, bestreicht eine Platte oder ein Potageblech mit Krebsbutter, setzt die Schnecken darein, gießt von der durchgepreßten Milch bis halb an die Schnecken, setzt sie auf Kohlen, und einen Deckel mit Kohlen darauf, oder stellt sie in eines Bäckers Ofen. Die übrige siedende Milch wird mit 3 Eygelb abgezogen, und ehe man die Struckeln auf den Tisch gibt, vollends daran gegossen.

Ein Krebs-Euter.

Zu einem Euter für 8 Personen rechnet man 50 bis 60 Krebse, zieht die Galle lebendig davon heraus, nimmt die Krebse nach diesem gleich in einen Mörser, stoßt sie zart, thut sie in eine Kastrol, gießt eine halbe Maaß süße Milch darüber, läßt sie ein paarmal aufkochen, zwingt sie durch ein Haarsieb, verkleppert 8 bis 10 Eyer in einem Hafen, und schüttet die durchgepreßte Milch daran. Wenn das Euter süß werden soll, wird eine Hand voll gestoßener Zucker darein gethan, oder man salzt es, und

thut etwas Muskatblüthe darein. Alsdann setzt man die angerührte Milch in einer andern Kastrol oder Kachel auf Kohlen, und läßt sie unter langsamem Rühren zu einem Käse zusammen gerinnen, welcher aber ja nicht zu hart werden darf. Die Masse erfordert eine blecherne Form, die wie ein Herz oder Rose gestaltet ist, und viele Löcher hat, damit das Wasser recht davon ablaufen kann, in deren Ermanglung kann auch eine Serviette genommen werden. In das eine oder das andere gießt man nun den Käs, läßt ihn ganz ablaufen, stoßt die Krebsschalen noch einmal, röstet sie in einem Stücklein frischer Butter, und schüttet einen Schoppen süßen Rahm daran. Wenn es gekocht ist, wird es wieder durchgepreßt, und die Milch mit 5 Eygelb abgezogen. Das Euter mag nun süß oder mit Salz und Muskaten gemacht seyn, so wird es auf eine Platte gestürzt, und die Sauce darüber angerichtet. Wenn es süß ist, kann es mit Pistacien und Zitronen belegt werden; ist es aber gesalzen, so wird es mit Petersilie besteckt, und mit Schnittlauch bestreut; auch kann es in Schnitten geschnitten, und auf die Platte gelegt werden.

Krebs-Flädlein.

Ein Viertel (25), auch anderthalb Viertel (38) Krebse werden gesotten, die Schwänze geschält, und mit etwas Petersilie klein gehackt, dann wird das Innere von einem Kreutzerweck oder Milchbrod in Milch eingeweicht, wenn es weich ist, nur leicht ausgedrückt, an das Gehackte nebst etwas Muskat-Blüthe und Salz gethan, und mit 4 Eygelb angerührt. Die Schalen von den Krebsen stoßt man klein, dämpft sie in einem Stücklein Butter, gießt eine halbe Maaß Milch daran, treibt es, wenn es ein wenig gekocht hat, durch ein Haarsieb, läßt es

stehen, bis es ein wenig erkaltet ist, rührt von der Krebsbutter 2 Eßlöffel voll an die Fülle, und siedet dann die Krebsschalen noch einmal mit einem Schoppen Milch. Wenn sie durchgepreßt und ein wenig erkaltet sind, rührt man 3 Kochlöffel voll Mehl nebst etwas Salz von der angerührten Milch glatt, 6 Eyer daran, und verdünnet es vollends mit der Milch. Alsdann backt man kleine Flädlein auf beyden Seiten, streicht von der Fülle darüber, wickelt sie auf, und legt sie der Länge nach auf eine Zinnplatte, gießt die erste durchgetriebene Milch darüber, und läßt sie auf der Kohlpfanne ein wenig aufkochen. Ehe sie aufgetragen werden, zieht man 3 Eygelb mit der Milch ab, und thut etwas Muskatnuß darein.

Krebskuchen in einer Sauce.

Auf einer Platte für 6 Personen reibt man einen Kreutzerweck oder 2 Milchbrode leicht ab, schneidet das Uebrige zu Stücklein, thut es in eine kleine Kachel oder Kastrol, einen halben Schoppen süßen Rahm dazu, und setzt es auf heiße Asche, bis das Brod weich ist, und den Rahm ganz angeschluckt hat. Dann stellt man's auf die Seite, siedet 25, auch mehrere Krebse, nimmt die Schwänze davon, schneidet sie klein nebst ein wenig Petersilie und Schnittlauch, thut diese 3 Stücke nebst Salz und Mußkatnuß an das eingeweichte Milchbrod, rührt es mit 3 ganzen und 3 gelben Eyern an, bestreicht ein rundes tiefes Geschirr, welches keinen breiten Boden hat, mit Butter, und streut etwas Semmel- oder Mutschel-Mehl darein. Wenn die Krebsschalen gestoßen, in einem Viertelpfund Butter gedämpft, und mit Fleischbrühe durchgetrieben sind, rührt man noch 3 Eßlöffel von der Krebsbutter an die Masse, thut diese in das bestrichene Geschirr, stellt es nur auf heiße Asche, und einen Deckel mit

Kohlen darüber, daß es nur langsam backt. Sobald es fertig ist, wird der Kuchen auf eine Platte gestürzt, eine Butter-Sauce von der Krebsbrühe darüber verfertigt, und solche noch an den Krebskuchen aufgekocht.

Ueberlegte Krebs-Nudeln mit Hefen.

Man rührt anderthalb Viertelpfund (12 Loth) Butter leicht, schlägt 5 Eygelb daran, thut 2 Eßlöffel voll Bierhefen, eben so viel süßen Rahm, ein halbes Pfund feines Mehl und etwas Salz dazu, läßt den Taig bey gelinder Wärme gehen, wällt den ganzen Taig leicht aus in der Dicke eines Federkiels, sticht mit einem Trinkglase runde Blättchen aus, und läßt sie, wenn alle beysammen auf dem Brette sind, wieder gehen. Alsdann werden von 25 bis 36 gesottenen Krebsen die Schwänze geputzt, und nebst ein wenig Petersilie klein geschnitten, Muskaten und etwas Salz daran gethan, und mit 4 Eygelb angerührt. Wenn die Schalen gestoßen und in einem ziemlichen Stücke Butter gedämpft sind, gießt man eine halbe Maaß gute Milch daran. Sobald die Schalen mit derselben durchgetrieben sind, wirft sich die Krebsbutter in die Höhe. Dann bestreicht man die Blättchen, thut von der angerührten Fülle darüber, legt ein leeres Blättchen darauf, bestreicht ein Potageblech mit Krebsbutter, legt die gefüllten Nudeln darein, überstreicht sie, sobald sie wieder gegangen sind, mit Krebsbutter, und stellt sie in des Bäckers Ofen. Die durchgelaufene Milch wird siedend gemacht, mit 4 Eygelb abgezogen, und besonders zu den Nudeln aufgestellt.

Anmerkung. Sollen die Nudeln süß werden, so nimmt man statt des Grünen und des Gewürzes gestoßene Mandeln und Zucker zu den Krebsen.

Pudding von Erbsen.

Man verliest und wascht ein Meßle (halb Achtel oder der 16te Theil eines Würt. Simri) Erbsen sauber, setzt sie wie gewöhnlich mit frischem Wasser an das Feuer, und thut gelbe Rüben, Selleri- und Petersilien-Wurzeln dazu. Wenn die Erbsen eingekocht und weich sind, treibt man sie durch einen Seiher und läßt sie erkalten, sie müßen aber recht weich und ganz dick eingekocht seyn; inzwischen rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt 3 ganze Eyer und von 3 andern das Gelbe daran, nimmt eine Hand voll Semmel- oder Mutschel-Mehl, und zuletzt die durchgetriebenen Erbsen dazu. Ist es mehr als ein starker Schöpflöffel voll Erbsen, so bleibt das Uebrige weg, Muskaten, Salz und Ingber aber kommen noch darein. Dann wird eine Serviette mit Butter bestrichen, mit Semmel- oder Mutschel-Mehl bestreut, die Masse darein gefüllt, zugebunden, eines Daumen breit leer gelassen, in siedendes Salzwasser gehängt, eine starke Stunde gesotten, auf eine Platte gestürzt, und eine gute Butter-Sauce mit Petersilie daran verfertigt, oder ohne eine Sauce daran zu machen, nur mit Butter und Brod geschmälzt.

Pudding von Schnepfen.

Ist etwas Fleisch von übriggebliebenen Schnepfen vorhanden, so wird es geschnitten; hat man sonst etwas von anderm übriggelassenem Geflügel oder Kalbsbraten, so nimmt man's dazu nebst einer Zwiebel, etwas Zitronenschalen, ein paar Zehen Rockenboll oder Knoblauch, einem Stücklein frischem Speck, backt von einem Weißbrod oder Kreuzerweck 6 Schnitten im Schmalz, hackt den gebackenen Weck nebst allem Uebrigen klein, thut es in eine Schüssel, stoßt die Beine von den Schnepfen klein, dämpft sie in

einem Stücklein Butter, schüttet einen Schöpflöffel gute Fleischbrühe daran, und läßt sie so lange kochen, bis nur noch der halbe Theil davon übrig bleibt, preßt sie dann durch ein Tuch, thut das Durchgepreßte an das gehackte Fleisch nebst Salz, Muskaten und ein wenig Nägelein, schlägt das Gelbe von 6 Eyern daran, das Weiße derselben aber zu einem Schnee, bestreicht eine Serviette mit Butter, bestreut sie mit Semmel-Mehl, füllt das Angerührte gleich einem andern Pudding ein, und siedet es im Salzwasser. Wenn es auf die Platte gestürzt ist, wird eine braune Sauce von Trüffeln oder Morchen auf folgende Art verfertigt: Man röstet einen Kochlöffel voll Mehl braun in Butter, hackt dazu ein Stücklein Speck, eine Zwiebel nebst den Trüffeln oder Morchen, welch' beyde letzteren Stücke zuvor verwellt und geschnitten seyn müssen. Dieses Alles wird in dem braunen Mehl abgedämpft, gute Fleischbrühe oder Jus daran gegossen, von einer Zitrone der Saft nebst ein wenig Schale dazu gethan, und, wenn es gekocht hat, über den Pudding angerichtet. Bey allen Puddings ist zu bemerken, daß sie nicht zu schnell aus der Serviette gethan werden dürfen, weil sie gern zerfallen, und jedes Mal in einen Durchschlag gelegt werden müssen, bis sich der Pudding zusammengezogen hat.

Pudding von Spinat.

Für 6 Personen wird eine große Hand voll Spinat gebrüht, mit Petersilie, Schnittlauch, Charlotten- oder andern Zwiebeln klein gehackt, ein Weißbrod oder Kreuzerweck abgerieben, in 4 Theile geschnitten, in süße Milch eingeweicht, das Gehackte in einem Viertelpfund Butter gedämpft, der eingeweichte Weck ausgedrückt, Alles zusammen in eine Schüssel genommen, Muskaten und Salz dazu

gethan, mit 6 Eygelb angerührt, das Weiße der 6 Eyer zu einem Schnee geschlagen, auch dazu genommen, und eine Serviette mit Butter bestrichen. Hat man ein Stücklein übriggelassenen Braten, etliche verwellte Morchen oder etwas von einer Omelette (Eyerkuchen), so wird solches gehackt, die Serviette dick damit bestreut, der Pudding eingefüllt, fest zugebunden, 2 Finger breit leer gelassen, und eine Stunde in siedendes Salzwasser gehängt. Wenn er auf die Platte angerichtet ist, wird eine Butter-Sauce darüber gemacht.

Pudding von Mutscheln (Semmeln) oder Milchbrod.

Von Mutschelmehl nimmt man 2 Hände voll, oder reibt 2 Milchbrode auf dem Reibeisen, macht 4 Loth Butter warm nebst einem Trink-Glase süßem Rahm oder Milch, und gießt es über das Geriebene. Hierauf hackt man ein verwelltes Brieslein, 2 Euter, eine Hand voll gesottene Morchen und ein wenig Petersilie gröblicht. Wenn das angefeuchtete Mehl oder Brod kalt ist, rührt man das Gelbe von 6 Eyern nebst Muskatnuß und Salz untereinander, nimmt hierauf die gehackten Brieslein und Euter darein, schlägt das Weiße der 6 Eyer zu einem Schnee, und thut's vollends dazu. Dann wird die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl bestreute Serviette wie ein anderer Pudding eingefüllt, fest zugebunden, in siedendes Salzwasser gehängt, eine Stunde gesotten, und eine Butter-Sauce darüber verfertiget. Ehe man anrichtet, werden 3 Eygelb mit ein wenig Zitronensaft verrührt, die verfertigte Sauce langsam daran gegossen, und über den Pudding angerichtet.

Pudding von Krebsen.

Für 6 Personen werden ein, auch anderthalb Viertel (das Hundert in 4 Viertel getheilt) Krebse gesotten, die Schwänze davon genommen, die Schalen klein gestoßen, in einem Viertelpfunde Butter gedämpft, und 3 Schöpflöffel gute Fleischbrühe daran gegossen. Wenn es ein wenig aufgekocht ist, preßt man's durch ein Tuch und stellt es auf die Seite, bis es erkaltet ist, nimmt dann die Butter oben ab, thut noch 4 Loth Butter dazu; rührt dieß zusammen, 6 ganze Eyer und noch von 6 andern das Gelbe darein, reibt von 4 Kreutzerwecken oder Weißbroden die Brosamen auf dem Reibeisen ab, oder feuchtet 3 ganze Milchbrode mit 6 Eßlöffeln voll süßem Rahm an, schneidet die Krebsschwänze klein nebst ein wenig Petersilie, rührt hierauf zuerst das angefeuchtete Brod wohl unter die Butter, thut alsdann die geschnittenen Krebse nebst der Petersilie, auch Salz und Muskatblüthe dazu, bestreicht eine Serviette mit Butter, bestreut sie mit Semmel-Mehl, füllt die Masse darein, bindet sie zu, siedet sie wie sonst im Salzwasser, und verfertigt von der durchgelaufenen Krebsbrühe eine Butter-Sauce mit gehackten Morchen und Petersilie. Wenn der Pudding auf der Platte ist, wird er mit Krebsscheeren besteckt, und die Sauce darüber angerichtet.

Pudding von Reis.

Ein Viertelpfund verlesenen und gewaschenen Reis brüht man mit siedendem Wasser, und läßt ihn eine Weile stehen, schabt dann 2 Selleri-Wurzeln, wascht sie, und thut sie eine Kachel, gießt den Reis ab, thut ihn auch zu dem Selleri, ein paar Schöpflöffel voll siedendes Wasser darein, und läßt es langsam auf Kohlen kochen; es darf aber

ja nicht darin gerührt werden. Wenn der Reis weich ist, nimmt man den Selleri heraus, gießt den Reis in ein Haarsieb, daß er ablauft, reibt Milchbrode, macht 6 Loth Butter und 6 Eßlöffel voll süßen Rahm warm, und gießt es über das a Milchbrod. Sobald solches kalt ist, wird es mit 6 Eygelb abgerührt, etwas Muskatblüthe und Salz nebst dem abgelaufenen Reis dazu genommen, von 6 Eyweiß ein Schaum geschlagen, und auch daran gethan; alsdann wird eine Serviette mit Butter bestrichen, dick mit geriebenem Milchbrode bestreut, die Masse darein gefüllt, Daumenbreit leer gelassen, zugebunden, in siedendes Wasser gehängt und gesotten. Die Sauce dazu macht man auf folgende Art: Ein verwelltes Brieslein wird nebst Petersilie klein gehackt, ein Kochlöffel voll Mehl in einem Stücklein Butter lichtgelb geröstet, das Gehackte darin gedämpft, und gute Fleischbrühe daran gegossen, bis man Sauce genug hat, und solche nicht zu dünn wird. Ehe sie über den Pudding angerichtet wird, zieht man sie mit 3 Eygelb ab, und thut Muskaten und Salz dazu.

Ein anderer Reis-Pudding.

Ein Viertelpfund Reis wird verlesen, gewaschen, und mit siedendem Wasser abgebrüht, dann eine halbe Maaß Milch siedend gemacht. Wenn der Reis ein wenig gestanden ist, wird das Wasser ab- und die siedende Milch daran gegossen, auf Kohlen, ohne darin zu rühren, dick eingekocht, und nun zum Erkalten auf ein Sieb geschüttet, damit es ablauft. Alsdann zopft man von 2 Kreutzerwecken die Brosamen, schüttet ein kleines Trinkglas siedende Milch darüber, daß der gezopfte Weck kaum angefeuchtet wird, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, nimmt den Weck, wenn er abgekühlt ist, zu der Butter, schlägt 6 ganze Eyer darein, thut eine

Hand voll gestoßene Mandeln nebst dem abgelaufenen Reis in die Masse, ein wenig abgeriebene Zitronen, Zucker und Zimmet dazu, bestreicht eine Serviette mit Butter, bestreut sie mit gröblicht geschnittenen Mandeln, füllt die Masse darein, bindet sie gewöhnlich zu, und hängt sie in siedendes Wasser, aber ohne Salz. — Die Sauce dazu wird auf nachstehende Weise verfertiget: Man schält 4 Loth Mandeln, stoßt sie ganz fein, und feuchtet sie mit ein wenig Milch an, daß sie nicht öhlig werden, nimmt sie hierauf in eine Kastrol oder messingene Pfanne, einen kleinen halben Kochlöffel Mehl dazu, rührt dieß mit ein wenig Milch ganz glatt an, 4 Eygelb dazu, gießt eine halbe Maaß Milch langsam daran, läßt die Sauce unter beständigem Rühren auf Kohlen aufkochen, thut ein kleines Stück Zucker darein, und richtet sie über den Pudding an.

Gesalzener Pudding von Nudeln.

Soll es eine große Platte voll werden, so verfertigt man von 3 großen oder 4 kleinen Eyern einen Nudeltaig, wellt ihn wie gewöhnlich dünn, schneidet eines kleinen Fingers breite Nudeln daraus, siedet sie in Salzwasser, flößt sie wieder ab, hackt ein paar verwellte Euter nebst etwas Petersilie klein, thut die Nudeln in eine Schüssel, das Gehackte nebst Salz und Muskaten dazu, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, 6 bis 7 Eyer darein, einen Eßlöffel voll Semmel-Mehl, dann die abgesottenen Nudeln darunter, bestreicht eine Serviette mit Butter, bestreut sie mit Semmel-Mehl, füllt die Masse darein, siedet sie wie gemeldt, im Salzwasser, und macht eine Butter-Sauce von Petersilie und Morchen darüber; hat man Brieslein, so werden solche in die Sauce geschnitten, und über den Pudding angerichtet.

Süßer Pudding von Nudeln.

Der Taig wird ebenso wie zu dem vorhergehenden gemacht. Für eine kleine Platte sind 2 Eyer zum Taig genug. Wenn die Nudeln geschnitten, und in einer halben Maaß Milch gesotten sind, gießt man sie in einen Seiher, daß keine Milch daran bleibt, thut alsdann eine Hand voll geschälte und zartgestoßene Mandeln in eine Schüssel, die Nudeln dazu, ein wenig Geriebenes von einer Zitrone, Zucker uud Zimmet nebst einem Viertelpfund zerlassener Butter darein, rührt dieß Alles mit 6 Eyern an, bestreicht eine Serviette mit Butter, streut sie mit geschnittenen Mandeln und Zitronat, etwas Mutschel- oder Semmel-Mehl darüber, füllt die Masse ein, und siedet sie, ohne das Wasser zu salzen. Es kann eine Mandel-Sauce, wie solche bey dem Reis-Pudding (2te Art) beschrieben ist, dazu gemacht, oder auch ohne Mandeln nur das Gelbe von 2 Eyern mehr genommen werden. Auch eine Zitronen- oder Wein-Sauce schickt sich dazu.

Französischer Pudding oder Blond-Boudin.

Zwey Kreuzerwecken schneidet man klein gewürfelt, nimmt ein Viertelpfund geschnittenes, zuvor verlesenes frisches Ochsenmark, 4 Loth große und eben so viel kleine Rosinen, beyde Sorten sauber gewaschen dazu, rührt dieß mit 6 Eyern an, bestreicht eine Serviette mit Butter, streut sie stark mit Zitronat, etwas Semmel- oder Mutschel-Mehl darüber, füllt das Angerührte darein, bindet es wie einen andern Pudding zu, und hängt es eine Stunde in's siedende Wasser. Es muß aber immerfort sieden. Wenn es fertig ist, wird es auf eine Platte gethan, und eine Rosinen- oder Kirschen-Sauce darüber gemacht.

Gebackener Pudding.

Man schneidet 3 bis 4 Kreutzerwecken groß gewürfelt, thut sie in eine Schüssel, 8 Loth große und eben so viel kleine Rosinen, das von einer Zitrone am Zucker Abgeriebene und 4 Loth länglicht geschnittenen Zitronat dazu, mengt es unter einander, macht ein Viertelpfund Butter mit einem halben Schoppen Milch siedend, und gießt dieß über den Weck, so daß er durchaus angefeuchtet wird, verkleppert hierauf 7 bis 8 Eyer recht stark (tüchtig), und rührt die Weckmasse langsam damit an. Ist es nicht süß genug, so wird noch etwas gestoßener Zucker darein gethan. Es darf nur so lange an der Masse gerührt werden, bis die Eyer daran sind, denn die Weckbröckelein müssen ganz bleiben. Hierauf wird eine Kastrol mit Butter bestrichen, mit Semmel-Mehl bestreut, die Masse darein gethan, und im Ofen gelb gebacken. Sie ist bald fertig. Wenn es zu langsam backt, wird es ausgedörrt. — Außer einer Milch-Sauce kann man sonst jede süße Sauce dazu geben.

Englischer Pudding zu 8 Personen.

Von 3 Weißbroden oder Kreutzerwecken reibt man das Harte auf dem Reibeisen ab, schneidet das Innere zu dünnen Suppen-Schnitten, gießt einen kleinen halben Schoppen siedende Milch darüber, nur daß die Schnitten überall angefeuchtet werden, deckt sie zu, und läßt sie stehen, rührt alsdann 12 Loth Butter leicht, 9 bis 10 Eyer daran, thut eine Hand voll geschälte und zartgestoßene Mandeln nebst dem angefeuchteten Weck an die Butter und die Eyer, und rührt die Masse eine Viertelstunde. Wenn sie leicht gerührt ist, werden noch eine Messerspitze Muskatblüthe, 4 Loth gestoßener Zucker, die klein geschnittene Schale von einer halben Zi-

trone, 4 Loth große und kleine Rosinen darein gethan. Hierauf wird eine Servlette so groß als ein Teller mit Butter bestrichen, mit geschnittenem Zitronat nach Belieben bestreut, die Masse darein gefüllt, zugebunden, 2 Finger breit leer gelassen, in siedendes Wasser gehängt, und, wenn der Pudding vollkommen fertig ist, eine Kirschen- oder Hägen-Sauce darüber gemacht.

Englischer Pudding zu 6 Personen auf andere Art.

Die Rinde von 2 Kreuzerwecken reibt man ab, schneidet das Weiche wie zu dem vorhergehenden zu dünnen Schnittlein, und brüht sie mit einem kleinen Trinkglase voll siedender Milch an, daß die Schnittlein kaum angefeuchtet werden. Man darf aber nicht darin rühren. Alsdann verrührt man 6 Eyer wohl in einem Geschirr, thut ein Trinkglas guten Wein daran, und eine Messerspitze Muskatblüthe nebst 4 Loth gestoßenem Zucker dazu, gießt diesen Wein nebst den Eyern an den Weck, rührt es nur ein wenig untereinander, nimmt 4 Loth gewaschene kleine Rosinen dazu, bestreicht eine Serviette mit Butter, bestreut sie mit länglicht geschnittenen Mandeln, füllt die Masse darein, bindet sie zu, und hängt sie wie gewöhnlich ins siedende Wasser.

Die Zitronen-Sauce dazu.

Man röstet einen kleinen Kochlöffel voll Mehl lichtgelb in einem Stückchen Butter, thut eine halbe Maaß Wein, einen Schoppen (½ Bouteille) Wasser, 6 bis 8 Loth Zucker, nebst der klein geschnittenen Schale einer Zitrone dazu, und läßt es zusammen aufkochen, verrührt hierauf 6 Eygelb wohl in einem hohen Geschirr, und gießt den gekochten Wein langsam daran. Wenn der Pudding wie gewöhnlich in einem Durchschlage ein wenig ab-

gekühlt ist, wird er auf eine Platte gestürzt, und die siedende Sauce darüber angerichtet.

Zitronen-Sauce zu 6 Personen auf andere Art.

In ein hohes Geschirr schlägt man 6 ganze Eyer, und von 6 andern das Gelbe, nimmt 6 Loth gestoßenen Zucker dazu, reibt eine Zitrone auf dem Reibeisen ab, und thut dieses nebst dem Saft, einer halben Maaß Wein und einem halben Schoppen Wasser auch an die Eyer, setzt dann das Geschirr auf Kohlen, und rührt es so lange, bis die Sauce recht heiß und dicklicht ist. Sie wird mit dem Chocolade-Spriegel (Querl) schaumig gerührt, und über den Pudding angerichtet.

Ein Pudding von Fischen zu 7 bis 8 Personen.

Man reibt 3 Milchbrode ab, macht ein Viertelpfund Butter warm nebst einem Viertelschoppen süßer Milch, gießt solches über das geriebene Milchbrod, deckt es zu, und läßt es stehen. Es mögen nun Forellen, Hechte, Karpfen oder Fische geringerer Art seyn, die gebraten, gebacken, gesotten, und übrig geblieben sind, so können solche dazu genommen werden. Man liest die Gräten rein davon, thut zu den verlesenen Fischen 4 Loth geputzte Sardellen, eine Zwiebel, ein wenig Petersilie, etwas Basilikum, Zitronenkraut oder Zitronenschalen, 4 Loth Mark oder 4 Loth geschnittenen und in der Milch gesottenen frischen Speck, und für 2 Kreutzer Kappern, und hackt dieß Alles zusammen, aber nicht zu fein. Hierauf wird das eingeweichte Milchbrod mit 6 Eygelb angerührt, das Weiße von vier Eyern zu einem Schaum geschlagen, das Gehackte nebst Salz und Muskat-Blüthe zu dem Milchbrod genommen, leicht untereinander gerührt, der Schnee schnell darein gethan, eine Serviette mit Butter bestrichen, Weck- oder Semmel-Mehl darauf ge-

streut

streut, das Angerührte darein gefüllt, … wasser gesotten. Dieser Pudding darf … als die andern an die Masse gebunden we… kann eine Sardellen- oder Zitronen-S… machen, wie solche bey den Saucen zu fi… sind. Hat man keine übriggebliebenen Fische, so wird ein pfündiger Hecht oder eine Forelle dazu gebraten.

Anmerkung. Bey allen Puddings (französ. Boudin) ist die Bemerkung zu machen, daß jeder Pudding in einen hohen Hafen gehängt, und das Leere von der Serviette in der Hand vom Hafen gleich herum gewickelt, oder mit einer Schnur befestiget werden muß, damit der Pudding seine Rundung behält; nur kann er in keinen Stollhafen oder keine Kachel gethan werden, weil sonst die Serviette verbrennen würde.

Im zweyten Theil dieses Kochbuchs ist eine neue Art Pudding-Formen angezeigt, welche besser ist als eine Serviette.

Frankfurter Klöße oder Knöpflein.

Für sechs Personen schneidet man 3 Weißbrode oder Kreutzerwecken zu Bröckelein, gießt über den halben Theil davon einen Schoppen süße Milch, röstet den andern halben Theil gelb in Butter oder Schmalz, schneidet 12 Loth grünen oder dürren Speck klein, so wie auch eine Hand voll Petersilie und eben so viel grüne oder dürre Zwiebeln, läßt den Speck in einer eisernen Pfanne vergehen, dämpft das Grüne in dem Speck, thut das geröstete Brod und gedämpfte Grüne an den geweichten Weck, Salz, Pfeffer und Muskatnuß dazu. Alsdann wird ein halbes Pfund Mehl mit 2 ganzen und 2 gelben Eyern nur ganz leicht angerührt, bis es einander angenommen hat; scheint es zu dick, so wird es ein wenig mit Milch angefeuchtet, und in einer Kastrol oder Kachel Wasser siedend gemacht, worin Salz und etwas ganze Petersilie ist, damit diese wieder

ganz herausgenommen werden kann. Nun legt man große runde Klöße ein, und deckt das Geschirr, wenn sie alle darin sind, zu, und läßt sie eine Viertelstunde kochen. Unmittelbar nach dem Sieden müssen sie angerichtet, mit Butter und Brod geschmälzt, und sogleich zu Tische getragen werden, sonst verlieren sie ihre Güte.

Frankfurter Klöße auf andere Art.

Sie werden gleich den vorhergehenden gemacht, nur kommt zu diesen ein halbes Pfund magerer Schinken, welchen man zu runden Bröckelein schneidet, und die Knöpflein wegen des Schinkens nicht zu viel salzt.

Grüne Klöße.

Man wascht und hackt eine Hand voll Spinat, drückt solchen wohl aus, dämpft ihn in 4 Loth Butter nebst einer Hand voll Zwiebeln und Petersilie, schneidet zwey Weißbrode oder Kreuzerwecken zu Bröckelein, gießt einen Schoppen (½ Bout.) Milch darüber, thut ein Viertelpfund klein geschnittenen Speck, 3 bis 4 Hände voll Mehl nebst Salz, ein wenig Pfeffer und Muskaten dazu, rührt es mit 3 Eyern an, und legt die Klöße in Wasser oder Fleischbrühe ein. Sind sie im Wasser gekocht, so müssen sie geschmälzt werden.

Klöße von Mark.

Ein Viertelpfund frisches Mark wird verlesen, und zu kleinen Bröckelein in eine Schüssel geschnitten, ein halbes Viertelpfund (4 Loth frische Butter dazu gethan, dieß zusammen ein wenig weich gemacht und leicht gerührt, dann werden 6 Eyer darein geschlagen, 6 Kochlöffel voll Semmelmehl dazu genommen, oder die Brosamen von 4 Kreuzer-Wecken gerieben, und an die Butter gethan.

Wenn es leicht gerührt ist, thut man Salz und Muskatnuß nebst klein geschnittenem Schnittlauch dazu, legt die Klöße in Fleischbrühe ein, und läßt sie eine Viertelstunde kochen.

Gebackene Klöße von Mark.

Zwey Weißbrode oder Kreuzerwecken werden abgerieben, zerschnitten, und in süße Milch eingeweicht. Wenn das Weißbrod weich ist, drückt man es aus, thut 4 Loth Mark dazu, hackt beyde Stücke zusammen auf einem Brett, thut sie in eine Schüssel, einen starken Kochlöffel voll Mehl nebst Muskatnuß und Salz dazu, rührt es mit 2 großen oder 3 kleinen Eyern an, macht Schmalz heiß, legt kleine runde Klöße darein, backt sie gelb, thut sie nach dem Backen auf geschnittenes Brod, verfertigt eine dünne Butter-Sauce mit Petersilie darüber, und läßt die Klöße noch ein wenig darin anziehen. Ehe sie auf den Tisch kommen, wird die Sauce mit 2 Eygelb abgezogen.

Gebackene Klöße mit Zitronensaft.

Man bratet ein Pfund Kalbfleisch, läßt es kalt werden, schneidet es zu Stücklein, hackt es dann klein, weicht einen zuvor von einander geschnittenen Kreuzerweck in frisches Wasser ein, hackt oder schneidet eine Zwiebel und ein wenig Petersilie fein, dämpft diese beyden letztern Stücke in einem Stücklein Butter, drückt den eingeweichten Weck fest aus, und nimmt ihn auch dazu. Wenn er nun ein wenig mitgedämpft hat, wird dieß und das gehackte Kalbfleisch in einer Schüssel mit 6 Eygelb angerührt, Salz, Muskaten und der Saft von einer Zitrone dazu gethan, und von dem Weißen der 6 Eyer ein Schaum geschlagen. — Nun werden von der angerührten Masse runde oder länglichte Klöße ausgebrochen, in dem Eyerschaum umgekehrt, und

mit Semmel- oder Mutschel-Mehl stark überstreut. Alsdann zerläßt man in einem breiten Geschirr ein Viertelpfund Butter, legt die Klöße darein, und backt sie auf Kohlen gelb. Sobald die untere Seite fertig ist, werden sie behutsam umgekehrt, und wenn sie auch auf der andern Seite gelb sind, warm angerichtet; zuletzt drückt man noch den Saft einer Zitrone darüber.

Diese Speise wird als ein Zwischen-Plättchen oder auch als ein zweytes Gemüse gegeben. Die hier angegebene Portion ist für 4 oder 5 Personen genug.

Schweden-Klöße oder Knöpflein.

Eine halbe Maaß Milch setzt man in einer eisernen Pfanne über das Feuer, und schneidet für 2 Kreutzer Weck zu Schnitten. Sobald die Milch siedet, wird der geschnittene Weck nebst dem nöthigen Salz darein gethan, und gleich darauf über dem Feuer so viel feines Mehl darein gerührt, bis der Taig ganz dick ist. Wenn man kein Mehl mehr in dem Taig sieht, ist er fertig. Alsdann wird die Pfanne bey Seite gesetzt, bis der Taig ein wenig abgekühlt ist. — Sollen die Klöße nur geschmälzt werden, so macht man Schmalz heiß, taucht jedesmal einen blechernen Eßlöffel darein, sticht die Klöße in beliebiger Größe damit aus, legt sie auf die Platte, welche zu Tisch kommt, schmälzt sie mit dem übrigen Schmalz, richtet Schnitze oder Zwetschgen (Pflaumen) darüber an, oder stellt jedes besonders auf.

Gebrägelte oder gebackene Schweden-Klöße.

Der Taig wird ganz wie oben gemeldt gekocht. Es kann auch halb Milch und halb Wasser dazu genommen werden. Wenn er ein wenig erkaltet ist, stellt man in einer breiten Kachel ein Viertel-

pfund oder auch etwas mehr Butter auf Kohlen, läßt ihn zergehen, sticht nun sogleich die Klöße schön rund heraus, und legt sie dicht neben einander in die zerlassene Butter. Wenn sie auf einer Seite gelb sind, kehrt man sie um, und macht sie auch auf der andern Seite fertig, verrührt alsdann 6 Eyer recht mit einem Trinkglase voll süßem oder saurem Rahm, und gießt dieß über die geröstetеn Klöße, läßt sie hierauf noch ein wenig anziehen, kehrt sie um, und richtet sie gleich an. — Auf eben diese Art kann man sie in einem Bleche oder noch besser auf verschiedene Male in einer Flädleins-Pfanne verfertigen. Natürlich kommt im letztern Fall nicht alle Butter, die zuvor in einem kleinen Kächelein zerlassen werden muß, zumal in die Flädleins-Pfanne, sondern jedesmal nur so viel, als verhältnißmäßig nöthig ist. — Dergleichen geprägelte Schwedenklöße werden zu Schnitzen, Zwetschgen (Pflaumen), Kirschen, auch gekochten Aepfeln gegeben.

Gebrühte Klöße.

Für sechs Personen macht man einen Schoppen Milch in einer Pfanne siedend, rührt über dem Feuer feines Mehl darein, bis es ein ganz fester Taig ist, und schafft solchen ganz glatt. Wenn sich keine Knollen mehr darin finden, wird einer welschen Nuß groß Butter darein gethan, dann schält sich der Taig von der Pfanne los, und wird nun in eine Schüssel genommen. Sobald er ein wenig abgekühlt ist, schlägt man 5 bis 6 Eyer langsam hinein, und rührt den Taig bey jedem eingeschlagenen Ey so lange, bis er wieder glatt ist, thut hierauf Salz und Muskatnuß darein, legt von dem Taig Klöße in Fleischbrühe ein, und deckt sie zu. In einer kleinen Viertelstunde sind sie fertig. Ehe man sie anrichtet, werden 2 Eygelb mit der Brühe

abgezogen, über die Klöße gegossen, und schnell aufgetragen, weil sie sich gern setzen.

Gebrühte Klöße in Milch.

Es wird der nehmliche Taig wie zu den vorhergehenden verfertigt, nur daß kein Gewürz und wenig Salz darein kommt; dann macht man eine Maaß Milch siedend, legt runde Klöße oder lange auf einem Brett mit dem Messer gemachte Würstlein darein, bestreicht eine Kastrol oder ein Potage-Blech, worauf ein Deckel paßt, stark mit Butter, legt die Klöße mit dem Schaumlöffel aus der Milch darein, und setzt den Deckel mit Kohlen darauf. Die übrig gelassene Milch wird aufbehalten, und etwas Zucker darein gethan. Sobald die Klöße gelb sind, gießt man die Milch daran, und gibt sie sogleich zu Tische.

Gerührte Milch-Klöße.

Zu einer Platte für 4 Personen rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt 3 bis 4 Eyer daran, reibt von 2 Kreutzerwecken die Brosamen, und nimmt sie dazu. Wenn dieß Alles leicht gerührt ist, thut man ein wenig Salz darein, macht 3 Schoppen Milch siedend, probiert etwas von dem Taig, ob er nicht zerfällt, in welchem Fall etwas feines Mehl darein gerührt wird; wenn er nun hält, werden runde Klöße eingelegt. Soll die Milch süß seyn, so wird etwas Zucker darein gethan. Wenn die Klöße angerichtet sind, werden 2 Eygelb mit der Milch abgezogen und darüber gegossen. — In jede Zuckermilch thut man einige Kerne Salz, es macht die Speise kräftiger.

Klöße von geröstetem Brod.

Man schneidet 2 Kreutzerwecken zu kleinen Bröckelein, röstet sie im Schmalz oder in Butter gelb, hackt

eine Hand voll Petersilie nebst grünen oder andern Zwiebeln klein, dämpft dieß ein wenig in einem Stückchen Butter, thut es an das geröstete Brod, ein halbes Pfund Mehl, Salz und Muskaten dazu, rührt sie mit 3 Eyern und etwas Milch an, und legt runde Klöße von mittlerer Größe in Wasser oder Fleischbrühe ein. Sind sie im Wasser gesotten, so werden sie mit geröstetem Brod geschmälzt.

Ein Hefenkloß.

Zu einem großen Kloß für 6 Personen thut man 24 Loth Mehl in eine Schüssel, rührt die Hälfte davon mit 2 Eßlöffeln Bierhefen und einem Glase warmer Milch an, und läßt den Taig bey gelinder Wärme gehen. Wenn er gegangen ist, thut man 3 Eygelb nebst Salz und etwas wenig Milch daran, und klopft den Taig wohl. Sobald er sich von der Schüssel und dem Rührlöffel losschält, hat er seine rechte Dicke. In einem hohen runden Geschirr wird nun Wasser und Salz siedend gemacht, daß der Kloß genug Platz hat; wenn der Taig zum zweyten Mal gegangen ist, wird er rund gemacht, in das siedende Wasser gesetzt, ein passender Deckel darauf gethan, daß der Dampf beysammen bleibt, und eine starke halbe Stunde gesotten; inzwischen schneidet man etwas Petersilie klein, und einen halben Kreutzerweck gewürfelt. Wenn der Kloß fertig ist, legt man ihn auf eine Platte, macht schnell mit einem Eßlöffel 3 Ritzen darein, schneidet aber ja nicht, streut die Petersilie darüber, röstet den geschnittenen Weck gelb in einem großen Stücke Butter, schmälzt den Kloß damit, und bringt ihn gleich zu Tische. Diese Speise darf nicht mit dem Messer geschnitten, sondern nur mit der Gabel auseinander gerissen werden.

Leber-Klöße.

Auf einen Tisch zu 8 Personen wird eine Kalbs-Leber genommen, gehäutelt, das Aderige davon geschnitten, mit Petersilie, 8 Loth Speck, Zwiebeln und ein wenig Majoran gehackt. Alsdann schneidet man zwey Weißbrode oder Kreutzerwecken zu Schnittlein, gießt einen Schoppen Milch darüber, thut die gehackte Leber dazu, Salz, Pfeffer, Nägelein nebst 2 Eyern daran. So viel diese Masse Mehl erfordert, wird dazu genommen; damit aber der Taig nicht zu fest wird, macht man ihn nur leicht zusammen, und rührt ihn nicht. Die Klöße werden nun länglicht oder rund in Salzwasser eingelegt, und wenn sie fertig sind, auf der Platte mit geröstetem Brod geschmälzt. — Von einer gesunden Rindsleber sind die Klöße auch gut.

Fleischklöße.

Auf eine Platte für 6 Personen nimmt man 2 Pfund Kalbfleisch vom Schlegel oder Bug, schält das Hautige davon, schneidet das Fleisch zu kleinen Bröckelein, hackt 4 Loth Mark, ein wenig Petersilie, eine Zwiebel, ein Stücklein Zitronenschale zusammen klein, weicht zwey Weißbrode oder Kreuzerwecken in Wasser ein, nimmt das Gehackte in eine Schüssel, drückt den eingeweichten Weck fest dazu aus, thut Salz und Muskaten daran, macht es wohl untereinander, rührt es mit 5 bis 6 Eyern an, und legt runde Klöße in Fleischbrühe ein. Wenn sie fertig sind, wird eine dünne Butter-Sauce daran gemacht, oder nur das Gelbe von 3 Eyern mit etwas Fleischbrühe abgezogen, und über die Klöße angerichtet.

Andere Art Fleischklöße.

Man häutelt ein Pfund Kalbfleisch, schneidet es klein, nimmt 4 Loth frisches Niernfett, 4 geba-

ckene oder verrührte Eyer, ein wenig Petersilie, ein wenig Thymian oder Majoran, eine klein geschnittene Zwiebel, und hackt dieses zusammen klein, weicht hierauf einen Kreutzerweck in Wasser ein, nimmt das Gehackte in eine Schüssel, drückt den Weck fest aus, dämpft ihn in einem Stücklein Butter, thut ihn zu dem gehackten Fleisch, einen Eßlöffel voll Mehl dazu, Salz und Muskatblüthe darein, rührt den Taig mit 3 Eyern an, und legt kleine Klöße in Fleischbrühe ein; man darf sie aber nicht zu lang kochen lassen, daß sie nicht zerfallen. Sie können auch im Schmalz gebacken, und auf Suppen gegeben werden.

Klöße von übriggelassenem Fleisch.

Man hackt das Fleisch mit Petersilie und einer Zwiebel klein, nimmt es in eine Schüssel, rührt 6 Eyer in einem Stücklein Butter hart auf den Kohlen, thut sie auch an das Fleisch, schneidet 2 Kreutzerwecken zu Bröckelein, röstet die Hälfte davon in Butter oder Schmalz, schneidet 4 Loth Speck klein, thut solchen nebst dem gerösteten und andern Weck an das Fleisch, Salz, Muskaten und ein wenig Pfeffer dazu, und nur eine Hand voll Mehl darein, rührt den Taig mit 3 oder 4 Eyern an, und legt Klöße in Fleischbrühe oder Salzwasser ein. Sind sie in dem letztern gekocht, so werden sie mit Butter und Brod geschmälzt.

Klöße von Wecken oder Weißbrod.

Zwey Kreutzerwecken werden in Wasser eingeweicht, fest ausgedrückt, in einem Viertelpfund Butter gedämpft, in eine Schüssel genommen, geschnittene Petersilie und Schnittlauch, ein Eßlöffel voll Mehl, Salz, Muskatblüthe dazu gethan, und mit 6 Eyern angerührt. Dann macht man Fleischbrühe in einem Fußtippen (Kachel) siedend,

legt runde Klöße ein, und läßt sie nur eine Viertelstunde sieden, daß sie nicht zerfallen. — Ueberhaupt rathe ich bey allen Klößen, zuerst einen zu probieren, damit dem Taige noch geholfen werden kann.

Gebackene Würstlein von Wersich oder Weißkohl.

Ein Wersich oder Krauthäuptlein wird geputzt, im Salzwasser weich gebrüht, in's kalte Wasser gethan, fest ausgedrückt, mit einer Zwiebel und sehr wenig Petersilie klein gehackt, und in eine Schüssel genommen. Alsdann röstet man eine Hand voll Semmelmehl oder geriebenes Milchbrod gelb in Butter, thut es zu dem gehackten Kraut nebst Salz, Muskatblüthe, 3 Eßlöffeln voll süßem Rahm und 3 Eyern, rührt mit diesem Allem das Kraut wohl untereinander, macht Schmalz heiß, streicht etwas Eyweiß auf ein hölzernes Brett, von der Masse darüber, oben wieder etwas darauf, legt kleine Würstlein in's Schmalz ein, backt sie gelb, macht eine Butter-Sauce, und läßt die Würstlein auf der Platte in der Sauce aufkochen.

Gebackene saure Rahmwürste.

Man macht einen halben Schoppen sauren Rahm siedend, und rührt über dem Feuer Mehl darein, bis es in der Dicke wie ein anderer gebrühter Taig wird. Wenn er ganz glatt ist, wird er mit einer Nuß groß Butter aufgetrocknet, der Taig in eine Schüssel genommen, und wohl durchgearbeitet, bis er abgekühlt ist. Dann thut man ein wenig Salz darein, rührt ihn mit 5 Eyern an, macht Schmalz heiß, nimmt von dem Taig auf ein hölzernes Brett, legt mit einem Messer lange Würstlein in das Schmalz, backt sie, und rüttelt die Pfanne während des Backens ein wenig, daß sie schöner auflaufen. Hierauf wird eine Mandel-Sauce mit Milch daran gemacht: man nimmt zu dersel-

ben 4 Loth geschälte und feingestoßene Mandeln in eine messingene Pfanne, einen halben Kochlöffel voll Mehl dazu, rührt sie mit 4 Eygelb glatt, gießt eine halbe Maaß Milch daran, thut ein Stücklein Zucker darein, und läßt sie unter beständigem Rühren auf Kohlen aufkochen.

Mandel-Würste.

Ein Viertelpfund Mandeln wird geschält und zart gestoßen, ein Weißbrod oder Kreuzerweck abgerieben, das Innere in süße Milch eingeweicht, wenn es weich ist, zu den gestoßenen Mandeln fest ausgedrückt, ein kleiner Kochlöffel voll Mehl, die geschnittene Schale von einer halben Zitrone, 1 Quint gestoßener Zimmet, und eine Hand voll gestoßener Zucker dazu genommen, mit 2 ganzen Eyern und einem gelben eine Zeitlang gerührt, Schmalz heiß gemacht, etwas Eyweiß verkleppert, ein wenig davon auf ein kleines hölzernes Brett gestrichen, von der Masse darauf, und oben wieder ein wenig Eyweiß hingethan. Dann legt man mit einem Messer lange Würstlein in's Schmalz ein, backt sie gelb, und macht eine Mandel-, Kirschen- oder Rosinen-Sauce daran.

Mandelschnitten in einer Sauce.

Die Masse wird wie zu den Mandelwürstlein gemacht, nur daß das Mehl wegbleibt. Dann macht man von einem Weck dünne runde Schnitten, streicht von der Masse 2 Messerrücken dick darauf, überfährt die Schnitten von 2 verklepperten Eyern mit einem Pinsel, backt sie wie die andern Schnitten gelb im Schmalz (Schmälz-Butter), und läßt sie ein wenig in der dazu gemachten süßen Sauce aufkochen.

Eine andere Art Mandelschnitten in einer Milch-Sauce.

Man schält ein Viertelpfund Mandeln, stoßt sie zart mit Rosen- oder Pomeranzenblüth-Wasser, thut sie in eine kleine messingene Pfanne, und läßt sie auf Kohlen wohl abtrocknen, nimmt sie dann in eine Schüssel, eine Hand voll Zucker, ein wenig Zimmet und Zitronenschale dazu, und rührt dieß Alles mit 2 Eyweiß an; hat die Masse noch mehr Feuchtigkeit nöthig, so wird ein halbes Eyweiß mehr genommen. Von einem altgebackenen Weck werden nun dünne runde Schnitten gemacht, Fingers dick von der Mandelmasse überstrichen, mit einem Pinsel von Eyweiß überfahren, und im Schmalz gelb gebacken. Hierauf wird eine halbe Maaß Milch siedend gemacht, ein Stücklein Zucker, etwas Zitronenschale und ganzer Zimmet darein gethan, die Milch durch ein Haarsieb gegossen, an den Schnitten ein wenig aufgekocht, und mit 2 Eygelb abgezogen.

Reiswürste.

Ein Viertelpfund verlesenen Reis wascht man, brüht ihn mit siedendem Wasser, macht eine halbe Maaß Milch siedend, gießt das Wasser von dem Reis rein ab, die siedende Milch daran, läßt ihn ganz dick einkochen, thut es auf ein Geschirr, und läßt es kalt werden, stoßt dann den Reis in einem Mörser, thut ihn wieder in eine Schüssel, 2 Kochlöffel voll Mehl, die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone, ein wenig Zimmet, 2 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker dazu, rührt es mit einem Ey an, und verfährt übrigens wie bey den Mandelwürsten. — Die Ursache, warum das Brett mit Eyweiß bestrichen wird, ist, damit die Würste besser beysammen bleiben. — Es kann eine jede süße Sauce dazu gemacht werden.

Reisschnitten in einer Sauce.

Auf einer großen Platte kocht man ein Viertelpfund Reis wie zu einem Reisbrey, daß er nehmlich dick ist, schüttet ihn in eine Schüssel, läßt ihn ein wenig erkalten, thut eine Hand voll gestoßenen Zucker, etwas Zimmet und Zitronenschalen nebst einem Kochlöffel voll Semmel- oder anderm Mehl dazu, rührt dieß mit 3 Eyern an, schneidet von einem Weck dünne runde Schnitten, und streicht von der Reis-Masse 2 Messerrücken dick darauf. Wenn alle Schnitten beysammen auf der Platte sind, verkleppert man 2 Eyer, gießt sie über die Schnitten, macht Schmalz heiß, backt die Schnitten gelb, und verfertigt eine beliebige süße Sauce darüber.

Anmerkung. Bey aller Backerey, welche im Schmalz gemacht wird, ist es nöthig, daß man den Zucker so viel möglich aus der Masse wegläßt, weil das Schmalz durch die starke Süßigkeit matt und unbrauchbar wird. Ist es also eine Backerey, welche trocken gegeben wird, so bestreut man dieselbe sogleich warm und desto stärker mit Zucker; kommt aber eine Sauce darüber, so kann diese mit Zucker mehr versüßt werden.

Gebackene Krebsschnitten in einer Sauce.

Man siedet 30 bis 40 Krebse in Salzwasser, nimmt die Schwänze davon, stoßt die Schalen klein, dämpft sie in einem guten (etwas großen) Stücke Butter, und gießt einen Schoppen Milch daran. Wenn es gekocht hat, wird es durch ein Haarsieb getrieben, die Butter oben abgeschöpft, ein Kreuzerweck abgerieben, zu 6 Theilen zerschnitten, die durchgelaufene Milch daran gegossen, und auf Kohlen ganz eingekocht. Wenn der Weck fertig ist, nimmt man ihn in eine Schüssel, bis er abgekühlt ist. Die Krebsschwänze werden nebst etwas Petersilie und Schnittlauch klein gehackt, an den gekoch-

ten Weck gethan, mit 4 Eygelb angerührt, Salz und Muskatblüthe dazu genommen, von altgebackenen Wecken dünne runde Schnitten abgeschnitten, und von der Fülle eines starken Messerrücken dick überstrichen. Wenn sie alle beysammen sind, werden sie von verrührtem Eyweiß mit einem Pinsel überfahren, im Schmalz gelb gebacken, und wie alle gefüllten Schnitten zuerst auf die Fülle in das Schmalz eingelegt. Die Krebsschalen stoßt man noch einmal mit ein wenig Butter, kocht sie mit 2 Schöpflöffeln voll Fleischbrühe auf, treibt sie durch, verfertigt eine Butter-Sauce davon, legt die gebackenen Schnitten auf die Platte, und läßt sie mit der Sauce aufkochen.

Immen- oder Bienen-Nest in einer Milch-Sauce.

Man rührt 4 Eyer, 2 Eßlöffel süßen Rahm, 2 Eßlöffel Rosenwasser, eben so viel Bierhefen und ein wenig Salz untereinander, knätet so viel Mehl darein, daß es einen lockern Taig gibt, und läßt ihn dann gehen. Derselbe wird nun auf einem Brette leicht ausgewürgt, halb dick ausgewällt, ein halbes Pfund Butter auf die Hälfte des Taiges geschnitten, wie ein Buttertaig übergeschlagen, und noch etliche Mal ausgewällt. Alsdann überschlägt man ihn, läßt ihn stehen, und macht die Fülle auf folgende Art: Ein Viertelpfund kleine, und eben so viel große Rosinen werden, nachdem sie zuvor verlesen und gewaschen sind, in einem Geschirr mit einem Schoppen Wein und einem kleinen Stücke Zucker zugesetzt, ganz eingekocht, bis keine Sauce mehr daran ist, auf einen Teller gethan, 4 Loth geschälte und zart gestoßene Mandeln, 2 Loth Zitronat, die gewürfelt geschnittene Schale von einer halben Zitrone, und ein Quint gestoßener Zimmet zu den gekochten Rosinen genommen. Hierauf wällt

man den Taig, schneidet 2 Finger breite und eine Viertel-Elle lange Striche mit dem Messer oder Back-Rädlein, streut von der Fülle darauf, rollt sie wie Schnecken gegen einander, bestreicht dann eine blecherne oder kupferne Schüssel mit Butter, setzt die Schnecken darein, aber nicht ganz nahe zusammen, und backt sie, wenn sie noch einmal gegangen sind, gelb in des Bäckers Ofen. Zur Sauce wird eine halbe Maaß Milch siedend gemacht, mit 4 Eygelb abgezogen, und besonders zu der Speise aufgestellt.

Andere Art Immen-Nest.

Zu 8 Personen nimmt man ein völliges Pfund Mehl in eine Schüssel, rührt das innere Mehl mit 3 Eßlöffeln Bierhefen und einem halben Schoppen warmer Milch an, und läßt es bey gelinder Wärme gehen. Wenn es gegangen ist, wird ein Viertelpfund zerlassene Butter, 3 Eyer, und zuletzt etwas Salz darein gerührt. Ist der Taig zu dick, so verringert man ihn mit etlichen Eßlöffeln voll warmer Milch. Sobald er wohl durchgearbeitet ist, und sich von der Schüssel losschält, läßt man ihn wieder gehen, verliest indessen ein Viertelpfund kleine Rosinen, wascht sie in warmem Wasser, und vermengt 4 Loth gestoßenen Zucker und ein Quint gestoßenen Zimmet miteinander. Ist der Taig gegangen, so wird er auf ein Brett genommen, leicht gewürgt, und 2 Messerrücken dick ausgewällt. Alsdann werden eine Viertel-Elle lange, und 2 Finger breite Striche mit dem Messer oder Back-Rädlein daraus geschnitten, mit zerlassener Butter bestrichen, von den Rosinen, Zucker und Zimmet oben bestreut, wie Schnecken gegen einander gerollt, in ein mit Butter bestrichenes Potageblech gesetzt, und, wenn sie noch einmal gegangen sind, in eines

Bäckers Ofen gebacken. Es wird dazu, wie zu den Dampfnudeln, Milch siedend gemacht, dieselbe mit etwas Zucker und 3 bis 4 Eygelb abgezogen, und besonders dazu gegeben.

Andere Art Immen-Nest ohne Sauce.

Der Taig wird wie vorgemeldt gemacht. Hierauf werden ein Pfund, auch etwas mehr, dürre Zwetschgen (Pflaumen) gewaschen, mit halb Wasser und halb Wein nebst einem Stückchen Zucker zugesetzt, und ganz eingekocht. Wenn sie weich sind, werden die Steine herausgenommen, die Zwetschgen gröblicht gehackt, 4 Loth geschälte Mandeln, 2 Loth Zitronat und eben so viel Pomeranzenschalen zart und länglicht geschnitten, und diese Dinge nebst einem halben Loth gestoßenem Zimmet mit den gehackten Zwetschgen vermischt. Alsdann thut man den Taig auf ein Brett, schneidet wie vorgemeldt Streifen, streicht etwas dick von den Zwetschgen darauf, rollt sie wie Schnecken zusammen, setzt sie in ein mit Butter bestrichenes Blech, und backt sie gelb im Ofen. Es wird ohne Sauce als ein Zwischen-Gemüß aufgesetzt.

Semmel-Würstlein.

Drey Hände voll Semmel-Mehl werden mit einem halben Schoppen siedender Milch abgebrüht. Sollte das Mehl nicht durchaus feucht werden, so wird noch ein wenig Milch daran gegossen. Wenn es abgekühlt ist, rührt man es mit 3 bis 4 Eyern an, thut ein wenig Zucker, Zitronenschalen und Zimmet nebst 4 Loth gewaschenen kleinen Rosinen dazu, nimmt die Masse auf ein Brett, legt mit einem Messer lange Würstlein in heißes Schmalz, und macht eine beliebige süße Sauce darüber.

Gefüllter

Gefüllter Flädleins-Kuchen ohne Kruste.

Man rührt 2 Kochlöffel voll Mehl und einen Kochlöffel voll Zucker mit ein wenig Milch glatt, und schlägt 5 Eyer darein; wer Rosen- oder Orange-Blüthewasser liebt, gießt für einen Kreuzer daran, das Uebrige aber noch Milch, bis es einen dünnen Flädleinstaig gibt. Die Flädlein werden nur auf einer Seite gebacken. Dann nimmt man ein Viertelpfund geschälte und gestoßene Mandeln, 4 Loth gestoßenen Zucker, 2 ganze Eyer und von 2 andern das Gelbe dazu, rührt die Mandeln und den Zucker eine Viertelstunde, thut 2 Loth Zitronat und die kleingeschnittene Schale von einer halben Zitrone auch in die Masse, bestreicht eine Kastrol oder tiefe Schüssel mit Butter, legt ein Flädlein darein, so daß die gebackene Seite unten liegt, streicht von der Fülle darauf, thut wieder ein Flädlein darüber, und überstreicht es, und macht so fort, bis Alles beysammen ist; von den letzten Flädlein wird der ungebackene Theil oben hingerichtet, langsam im Backofen gebacken, oder auf Kohlen langsam aufgezogen, und eine Hägen-, Kirschen- oder Wein-Sauce darüber gemacht.

Andere Art mit einer Kruste.

Zu einem großen Kuchen für 10 Personen nimmt man ein Viertelpfund Mehl in eine Schüssel, rührt von einem Schoppen Milch etwas an das Mehl, bis es glatt ist, schlägt 6 Eyer daran, thut das Uebrige von der Milch dazu, backt Flädlein so groß wie einen Teller auf beyden Seiten, nimmt ein halbes Pfund geschälte und zartgestoßene Mandeln und 12 Loth gestoßenen Zucker, reibt von einem Kreuzerweck die Rinde ab, weicht das Innere in süße Milch ein, rührt den Zucker und die Mandeln mit 5 ganzen Eyern und dem Gelben von

5 andern an, thut den ausgedrückten Weck dazu, und rührt es noch eine Viertelstunde. Wenn die Masse leicht gerührt ist, thut man 2 Loth Zitronat und die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone dazu, bestreicht ein rundes Blech, das nicht viel breiter als ein Flädlein ist, mit Butter, legt ein Flädlein darein, streicht 2 Eßlöffel von der Masse darüber, fährt so fort, bis die Fülle ganz auf den Flädlein ist, und legt auf das letzte ein mit Butter bestrichenes weißes Blatt Papier. Dann wird es langsam gebacken, der Kuchen nach dem Backen rund geschnitten, und auf die Schüssel gelegt, wo er aufgetragen wird. Hierauf hackt man 8 Loth geschälte Mandeln klein, thut 4 Loth gestoßenen Zucker und ein halbes Loth gestoßenen Zimmet dazu, schlägt das Weiße von 2 Eyern zu einem Schnee, rührt es an die gemeldten 3 Stücke, macht davon eine Kruste auf den Kuchen, und setzt einen Deckel mit Kohlen darauf, bis die Kruste gelb ist. — Es kann eine Kirschen-Sauce daran gemacht werden, wie solche bey den Saucen angezeigt ist.

Italienische Nudeln oder Macaroni.

Ein Viertelpfund derselben gibt eine Platte für 4 oder 5 Personen. Die Nudeln thut man in ein Fußtippen (Kachel) oder in eine Kastrol, heißes Wasser daran, bis es stark darüber geht, und läßt sie mit 6 Loth frischer Butter, ein klein wenig Salz und etwas Muskatblüthe eine Stunde kochen. Sind sie bälder dick eingekocht, so gießt man ein wenig Wasser daran, streut die Platte, welche zu den Nudeln gerichtet ist, mit geriebenem Parmesan-Käse, richtet die Nudeln darauf an, und bestreut sie oben wieder stark mit Parmesan-Käse. Auf Kohlen darf die Speise nicht mehr kommen.

Zu Schinken-Nudeln

verrührt man ein ganzes und ein gelbes Ey, einen Eßlöffel voll sauren Rahm, 2 Loth Butter, nebst ein wenig Salz in einer Schüssel, nimmt feines Mehl dazu, macht einen Nudelntaig davon, wällt ganz dünne kleine Kuchen aus, schneidet sie zu viereckigen kleinen Stückchen oder Blättlein, so groß und so lang wie ein Glaich, und läßt solche trocken werden. Dann wird ein Viertel-Pfund Schinken, von welchem der Speck rein weg seyn muß, klein gehackt, mit 4 Eyern angerührt, eine feingeschnittene Zwiebel in Butter gedämpft, und wenn sie weich ist, auch an den Schinken nebst einer halben Maaß gutem saurem Rahm gerührt. Hierauf bestreicht man ein Potageblech mit Butter, mengt eine Viertelstunde vor dem Anrichten die geschnittenen Blättlein mit einer Gabel langsam unter den Schinken, füllt sie in das Blech ein, und läßt sie gemach aufziehen.

Schinken-Nudeln auf eine andere Art.

Für 8 Personen wird von 2 ganzen Eyern und dem Gelben von 2 andern ein fester Nudeln-Taig gemacht, und derselbe ganz dünn ausgewällt. Wenn die Kuchen trocken sind, schneidet man kleine Fingers breite Nudeln, siedet solche im Salzwasser und gießt sie durch einen Seiher, dämpft darauf eine klein gehackte Zwiebel und ein wenig fein geschnittene Petersilie in einem Stücklein Butter, schneidet ein Pfund gesottenen Schinken, der aber kein Fett haben darf, klein, verrührt in einer Schüssel 6 ganze Eyer und das Gelbe von 6 andern tüchtig mit anderthalb Schoppen gutem saurem Rahm, thut das Gedämpfte nebst dem Schinken dazu, ein halbes Kaffeelöffelein Muskatblüthe daran, dann erst die gesottenen Nudeln darein, rührt dieß Alles

recht untereinander, zerläßt ein Stücklein Butter in einem Potageblech, füllt die Masse darein, setzt einen Deckel mit Kohlen darauf, und läßt es langsam aufziehen. In einer Viertelstunde ist es fertig.

Gerührte Rahm-Nudeln.

Ein Viertelpfund Butter rührt man leicht, schlägt 4 Eyer daran, thut einen Viertelschoppen dicken sauren Rahm und ein wenig Salz dazu, rührt so viel feines Mehl darein, bis der Taig in der Dicke wie ein gebrühter oder Spatzentaig ist, macht eine Maaß Milch siedend, nimmt den Taig auf einen Teller von Holz, legt lange Würstlein mit dem Messer in die siedende Milch, hält eine Kastrol oder ein Blech mit einem Stücklein Butter fertig, und legt die Würstlein gleich aus der Milch Gelegweise darein. Wenn sie alle darin sind, streut man eine Hand voll gestoßenen Zucker darüber, und setzt einen Deckel mit Kohlen darauf. Sobald sie gelb aufgezogen sind, wird die übriggelassene Milch mit 3 Eygelb abgezogen, etwas Zucker darein gethan, und dieselbe besonders zu den Nudeln aufgestellt.

Zu Bufanten-Nudeln

nimmt man ein Pfund Mehl in eine Schüssel, ein wenig Salz dazu, 2 ganze Eyer, das Gelbe von 2 andern, 4 Loth zerlassene Butter, 2 Eßlöffel Bierhefen und das Uebrige laue Milch darein, schafft diesen Taig zusammen glatt, und läßt ihn bey gelinder Wärme gehen. Dann werden einer Baumnuß große Küchlein daraus gebrochen, ein wenig breit gedrückt, und auf ein mit Mehl besäetes Brett gelegt. Wann sie wieder gegangen sind, thut man einen halben Schoppen süßen Rahm nebst einem Stücklein Butter in eine Kastrol oder ein Potageblech, setzt, wenn es siedet, die Nudeln darein, streut oben Zucker darüber, gibt ihnen unten und oben

Kohlen, und läßt sie schnell aufziehen. In einer halben Viertelstunde sind sie fertig. Es wird nun ein Schoppen oder auch etwas mehr Milch siedend gemacht, mit 3 Eygelb abgezogen, etwas Zucker daran gethan, und dieselbe besonders zu den Nudeln aufgestellt.

Dukaten-Nudeln.

Zu einem Tisch von 8 Personen thut man ein und ein halbes Pfund feines Mehl in eine Schüssel, an das Innere von dem Mehl 3 Eßlöffel voll Bierhefen und 6 Eßlöffel voll laue Milch. Wenn es bey gelinder Wärme gegangen ist, nimmt man noch 5 Eygelb, etwas Salz, zum Uebrigen laue Milch dazu, und schafft den Taig wohl; in der Dicke muß er seyn, daß er sich gleich von der Schüssel losschält. Sobald er wieder gegangen ist, verfertigt man ganz kleine runde Dampfnudeln, und läßt sie auf einem Brette gehen; inzwischen hält man eine Kastrol fertig, worauf ein Deckel paßt, und welche nicht die geringste Luft hat; thut 4 Loth Butter, 3 Loth Zucker und einen halben Schoppen süße Milch darein. Wenn die Milch siedet, und die Nudeln gegangen sind, setzt man sie in die Milch, den Deckel (nur keinen eisernen) darauf, und läßt sie schnell, ohne oben Kohlen hinzuthun, aufziehen. In einer kleinen Viertelstunde sind sie fertig. Alsdann wird eine halbe Maaß Milch mit Zucker siedend gemacht, die Milch langsam an 3 verrührte Eygelb gegossen, und besonders dazu aufgestellt. Uebrigens müssen sie, wie andere Dampfnudeln, zugedeckt auf den Tisch gesetzt werden. Man kann sie auch anrichten, nur kommt der obere Theil unten auf die Platte zu liegen.

Zu bayerischen Dampf-Nudeln

macht man 2 Pfund schönes Mehl in einer Schüssel warm, nimmt 4 Eßlöffel voll Bierhefen, 4

Eygelb, ein klein wenig Salz und 4 Loth gestoßenen Zucker dazu, zerläßt ein Viertelpfund Butter, kühlt sie mit einem halben Schoppen Milch ab, und rührt mit allem diesem das Mehl an. Der Taig muß in der Dicke wie ein dicker Klöß- (Knöpflein-) Taig seyn. Wenn er gegangen ist, bestreut man eine Serviette mit Mehl, und setzt von dem Taig Dampfnudeln so groß wie ein Hühner-Ey darauf. Alsdann thut man in ein Potageblech, worauf ein Sturzdeckel mit Kohlen gesetzt werden kann, einen halben Schoppen Milch, 4 Loth Butter und eine Hand voll gestoßenen Zucker, setzt, sobald die Milch siedet, die Dampfnudeln darein, einen Deckel mit Kohlen darauf, und läßt sie schnell aufziehen.

Anmerkung. Bey allen Dampfnudeln ist die Bemerkung zu machen, daß die Milch in dem Geschirr, worein sie gesetzt sind, niemals höher als halb an die Dampfnudeln gehen darf.

Andere Art mit Mandeln.

Man macht sie ebenfalls so wie die vorhergehenden, nur daß 4 Loth geschälte und fein gestoßene Mandeln dazu gethan werden, und die Milch besonders dazu aufgestellt wird.

Dampfnudeln auf gewöhnliche Art.

Man thut ein Pfund Mehl in eine Schüssel, 2 Eßlöffel voll Bierhefen an das innere Mehl, und rührt dieß mit einem halben Schoppen lauer Milch an. Wenn es gegangen ist, rührt man ein Viertelpfund zuvor zerlassene Butter, 3 Eyer, etwas Salz und zum Uebrigen laue Milch an den Taig, und schafft ihn so lange in der Schüssel, bis er sich losgeschält hat, läßt ihn dann wieder gehen, macht auf einem Brett runde Laiblein, etwas größer als ein Hühnerey, daraus, und setzt sie in ein mit But-

ter bestrichenes Blech. Wenn sie noch einmal gegangen sind, werden sie mit zerlassener Butter bestrichen, im Ofen gebacken, oder auf Kohlen aufgezogen. Die Milch wird besonders dazu gegeben, und mit etlichen Eygelb abgezogen.

Saure Rahm-Nudeln.

Einen halben Schoppen dicken sauren Rahm, 4 Eyer nebst ein wenig Salz rührt man wohl in einer Schüssel, und schafft so viel Mehl darein, bis sich der Taig von der Schüssel losschält, er muß wie ein Spatzentaig seyn. Alsdann macht man in einer messingenen Pfanne eine Maaß Milch siedend, thut ein kleines Stück frische Butter darein, nimmt den Taig, wenn die Milch siedet, auf ein Brett, verfertigt mit einem Messer lange Würstlein, legt sie in die Milch, läßt sie so lange als ein paar harte Eyer kochen, und gibt sie schnell auf den Tisch. Diese Portion gibt eine große Platte. — Nach dem Sieden können diese Nudeln auch in einem Blech aufgezogen werden.

Wiener-Nudeln.

Von 2 Eyern verfertigt man einen Nudelntaig, schneidet sie ganz fein, kocht dann von anderthalb Schoppen süßem Rahm einen Kindsbrey, nimmt das Gelbe von 4 Eyern, eine Hand voll gesiebten Zucker und ein halbes Loth gestoßenen Zimmet in eine Schüssel, rührt den gekochten Kindsbrey daran, läßt das Muß erkalten, bestreicht ein Aufzugblech oder eine Kastrol Fingers dick mit Butter, streut von den geschnittenen Nudeln eines halben Fingers dick darein, thut von dem gekochten Brey darüber, wieder eines halben Fingers dick Nudeln darauf, bis beyde Stücke zu Ende sind (die Nudeln kommen zuletzt), gießt sodann ein Viertelpfund zerlassene Butter darüber, backt sie stark auf Kohlen

oder im Backofen, und trägt sie in dem Aufzug- blech oder in einer Schüssel auf.

Nudeln à la Palfi.

Von 2 bis 3 Eyern macht man ganz feine Nu- deln, backt sie im Schmalz gelb, kocht dann von feinem Mehl, 2 oder 3 Schoppen guter Milch, ei- nem Viertelpfund frischer Butter und einem Vier- telpfund Zucker einen dicken Kindsbrey, welcher aber lang kochen muß. Alsdann backt man von einem Ey ein einziges Flädlein, legt solches in ein Geschirr von Porzellan oder Zinn, das auf die Tafel gege- ben werden kann, von dem gekochten Brey darauf, von den gebackenen Nudeln darüber, bestreut es stark mit Zucker und Zimmet, thut dann wieder Brey und wieder Nudeln, Zucker und Zimmet dar- auf, bis das Geschirr voll ist. Von den übrigen gebackenen Nudeln macht man einen Kranz darum, thut die Scharre von dem gekochten Brey auf ein Brett, hackt sie mit Zucker und Zimmet, streut sie in die Mitte der Nudeln, und läßt solche in einem gelinden Ofen nur warm werden.

Gebackener Brey in einer Mandel-Sauce.

Drey Kochlöffel voll weißes Mehl und einen Eß- löffel gestoßenen Zucker rührt man mit Milch an, schlägt 6 Eyer darein, rührt einen Schoppen süße Milch daran, bestreicht ein Potageblech mit Butter, füllt die Masse darein, setzt sie auf heiße Asche, ei- nen Deckel mit Kohlen darüber, und läßt es lang- sam backen. Der Brey darf keine Farbe bekommen, sondern nur fest beysammen seyn. Wenn er fer- tig ist, muß er ganz kalt werden. Dann schneidet man ihn zu 2 Finger breiten, und einen Finger langen Stücklein, kehrt solche in weißem Mehl um, backt sie gelb im Schmalz, und macht eine Mandel-Sauce von Milch darüber.

Eine Milch-Speise von Macronen oder Bitterbrod.

Für 6 Personen stoßt man 6 Loth Macronen, bestreicht nach diesem eine viertelpfündige Gogelhopfen-Form mit Butter, streut den halben Theil von den gestoßenen Macronen darein, nimmt die andere Hälfte mit 2 Eßlöffel voll gestoßenem Zucker in eine Schüssel, und rührt dieß mit etwas von einem Schoppen süßem Rahm an, wozu noch 6 ganze und 6 gelbe Eyer kommen. Wenn es wohl gerührt ist, wird das Uebrige vom Schoppen Rahm daran gethan, die Masse in den bestreuten Model gefüllt, in siedendes Wasser gesetzt, und ein Deckel mit Kohlen darauf gethan. Das Wasser muß beständig sieden, auch darf das Geschirr nicht zu viel Wasser haben, damit keines in die Form kommt. Sobald die Speise fest beysammen ist, wird sie auf eine Platte gestürzt, und eine Zitronen- oder Mandel-Sauce darüber gemacht. Wenn das Wasser beständig siedet, ist die Masse in einer starken halben Stunde fertig.

Italienische Speise von Reis.

Drey Hände voll Reis werden verlesen und gewaschen, und mit ein paar Schöpflöffeln voll siedendem Wasser zugesetzt. Wenn der Reis gebrochen ist, werden 3 Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe und 2 geputzte Selleri-Wurzeln dazu genommen. Sobald der Reis weich und recht eingekocht ist, nimmt man die Wurzeln wieder heraus, thut den Reis in ein Geschirr, läßt ihn erkalten, rührt dann 4 Loth gutes Provencer-Oehl daran, bestreicht eine Kastrol, welche auf den Tisch gegeben werden kann, ebenfalls mit Provencer-Oehl, belegt von dem Reis den Boden, verfertigt auf den Boden einen Ragout von Ochsengaumen oder Kalbsbrieslein, macht von dem übrigen Reis ei-

nen Deckel darüber, bestreicht es mit Provencer-Oehl, setzt es auf Kohlen, und einen Deckel mit Kohlen darüber. Es bekommt keine Farbe, sondern bleibt ganz weiß, und ist in einer halben Stunde fertig. Der Ragout dazu wird auf folgende Art gemacht: Man siedet 3 Ochsengaumen weich, schält sie, schneidet sie klein, nimmt ein Stücklein Butter in eine Kastrol, dämpft ein wenig fein geschnittene Charlotten-Zwiebeln, etwas Zitronenschalen, ein wenig Petersilie, ein paar gehackte und im Wasser gesottene Trüffeln zusammen in der Butter, thut die Gaumen dazu, Muskaten, Salz, und von einer halben Zitrone den Saft daran, läßt es dann erkalten, und füllt es auf den Reisboden.

Eine Wiener-Speise für 8 oder 10 Personen.

Von Griesmehl, einem Schoppen Milch und einem Viertelpfund Butter macht man einen gebrühten Taig, rührt ihn in einer Schüssel ein wenig kalt ab, und zugleich das Gelbe von 8 Eyern darein, schlägt von dem Weißen einen Schnee, und nimmt ihn nebst einer Hand voll Zucker auch dazu, daß der Taig laufend oder wie ein Brey ist. Alsdann backt man 8 oder 9 dünne Flädlein, bestreicht ein Potageblech oder eine Kastrol mit Butter, legt ein Flädlein darein, auf das Flädlein von der angerührten Masse, wieder ein Flädlein, welches mit Aprikosen-Marmelade oder von eingemachten Aprikosen stark überstrichen wird; die bestrichene Seite muß auf den Brey zu liegen kommen; dann thut man wieder Brey darauf, fährt so fort, bis Alles zu Ende ist, und setzt die Speise in einen nicht allzuheißen Backofen. Sie braucht eine Stunde zu backen, und wird in diesem Geschirr auf den Tisch gegeben.

Krebs-Schnecken in einer Rahm-Sauce.

30 bis 40 Krebse werden gesotten, die Schwänze davon gethan, solche klein gehackt, und nebst einer Hand voll gebrühtem klein gehacktem Spinat, einem kleinen Kochlöffel voll feinem Mehl, Salz und Mußkatblüthe in eine Schüssel genommen, und mit so viel Eyern angerührt, daß der Taig etwas dünner als ein anderer Flädleinstaig wird, dann wie andere Flädlein gebacken. Wenn sie beysammen sind, werden mit einem Rädlein oder Messer Striche geschnitten, dieselben aufgerollt, und aufrecht auf eine Platte gestellt. Hierauf stoßt man die Krebsschalen, thut sie in ein Geschirr, und eine halbe Maaß siedende Milch daran. Wenn es gekocht hat, gießt man's durch ein Haarsieb, setzt die durchgelaufene Milch wieder auf Kohlen, läßt sie nur ganz heiß werden, thut Muskaten und ein wenig Salz daran, zieht die Milch mit 4 Eygelb ab, und richtet sie über die Schnecken an.

Kaiser-Kuchen mit Mandeln.

Zu einem Kaiser-Kuchen für 6 bis 7 Personen reibt man 2 Weißbrode oder Kreutzerwecken ab, schneidet das Innere zu zarten Schnitten, gießt einen halben Schoppen siedende Milch darüber, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, nimmt den Weck und 8 Loth abgezogene und fein gestoßene Mandeln darein, rührt dieß mit 6 oder 7 Eyern eine Viertelstunde, bestreicht einen runden Model oder sonst ein rundes Blech mit Butter und Semmel-Mehl, und thut, ehe die Masse eingefüllt wird, noch die feingeschnittene Schale von einer halben Zitrone, 1 Quint gestoßenen Zimmet, 4 Loth gestoßenen Zucker und eben soviel gewaschene Rosinen dazu. Ist es in einem Model, so wird es im Ofen gebacken, ist es aber in einem Blech, so kann

es auf Kohlen verfertigt werden. Es wird eine beliebige Sauce von Kirschen, Hägen oder Rosinen daran gemacht.

Andere Art Kaiser-Kuchen.

Von 2 Kreutzerwecken reibt man die Rinde ab, zerschneidet das Uebrige, weicht es in Wasser ein, zerläßt ein Viertelpfund Butter, drückt den eingeweichten Weck fest aus, dämpft ihn in der Butter, thut ihn in eine Schüssel, und läßt ihn kalt werden; indessen schält man ein Viertelpfund Mandeln, schneidet sie länglicht zart, 2 Loth Zitronat und die Schale von einer halben Zitrone ebenfalls klein, stoßt ein Quint Zimmet und 6 Loth Zucker, und wascht ein Viertelpfund große und kleine Rosinen. Wenn dieß Alles fertig ist, wird der gedämpfte Weck mit 6 Eyern eine Viertelstunde gerührt, dann das Geschnittene und Gestoßene darein gethan, ein halbpfündiger Model mit Butter bestrichen, und mit Semmel-Mehl bestreut, die Masse eingefüllt, im Ofen gebacken, und eine Sauce nach Belieben daran gemacht.

Anmerkung. Beyde Arten Kaiserkuchen können auch ohne Mandeln verfertigt, und statt der großen Formen in kleine Torten-Mödel gefüllt werden.

Reis-Kuchen in einer Milch-Sauce.

Zu einem Kuchen von mittlerer Größe wird ein Viertelpfund Reis verlesen, gewaschen, mit siedendem Wasser abgebrüht, eine halbe Maaß Milch mit 4 Loth Butter siedend gemacht, das Wasser von dem Reis ab-, die siedende Milch aber daran gegossen, damit der Reis recht auflauft. Wenn er dick eingekocht ist, läßt man ihn ganz kalt werden, thut dann 2 Eßlöffel Weiß- oder Semmel-Mehl, 2 Hände voll gestoßenen Zucker, etwas gestoßenen Zimmet, einen Eßlöffel voll Rosen- oder

Pomeranzenblüth-Wasser dazu, rührt dieß Alles mit 4 oder 5 Eyern an, bestreicht eine Kastrol stark mit Butter, legt, so groß der Boden von dem Geschirr ist, ein Blatt weißes Papier darein, bestreicht solches auch mit Butter, füllt die Masse darein, legt ein mit Butter bestrichenes Papier darüber, und einen Deckel mit Kohlen darauf. Es muß aber langsam, und zwar mehr oben als unten gebacken werden. Wenn es fertig ist, wird es auf eine Platte gestürzt, und eine Milch- oder Mandel-Sauce daran gemacht.

Auflauf von Parmesan-Käse.

Man läßt einen Schoppen (¼ Maaß) süßen Rahm aufkochen, und reibt ein Viertelpfund Parmesan-Käse und ein halbes Pfund Schweitzer-Käse, beydes auf dem Reibeisen. Wenn der Rahm siedet, thut man den Käse nebst einem halben Viertelpfund (4 Loth) Butter hinein, gießt es schnell, ohne darin zu rühren, in eine Schüssel, läßt es kalt werden, rührt dann 8 Eygelb darunter, schlägt das Weiße von 6 Eyern zu einem Schnee, macht hierauf von einem Quartblatt weißem Papier Kapseln, an welchen der Rand rings herum 3 Finger hoch seyn muß, bestreicht die Kapseln mit Butter, mischt, ehe die Masse eingefüllt wird, den geschlagenen Schnee schnell darein, füllt alsdann die Kapseln von der Masse halb voll, stellt sie auf ein reines Blech, und läßt sie bey mittelmäßiger Hitze backen oder langsam aufziehen. In einer Viertelstunde sind sie fertig, und müssen, wie alle Auflauf-Speisen, schnell im Papier auf den Tisch gegeben werden.

Auflauf von süßem Käse.

Eine halbe Maaß gute Milch macht man siedend, verrührt 6 Eyer mit 6 Eßlöffeln voll saurer Milch, rührt dieß in die gesottene Milch, macht

es unter beständigem Rühren zu einem zarten Käse, schüttet denselben in eine Serviette, läßt ihn recht ablaufen, rührt ein Viertelpfund frische Butter nebst dem abgelaufenen Käse wohl in einer Schüssel ab, weicht die Brosamen von einem Weißbrode oder Kreutzerweck in Milch ein, drückt sie fest aus, nimmt sie nebst einem kleinen Kochlöffel voll Weißmehl zu dem Käse, rührt Alles mit dem Gelben von 8 Eyern ab, thut klein geschnittene Zitronenschalen, 2 Loth Zitronat, 4 Loth Zucker und einen Schoppen dicken süßen Rahm daran, bestreicht ein Aufzugblech mit Butter, füllt die Masse darein, und läßt sie langsam aufziehen.

Auflauf von saurem Rahm.

Man macht einen halben Schoppen süßen Rahm siedend, gießt, wenn er siedet, einen halben Schoppen dicken sauren Rahm daran, nimmt 6 Kochlöffel voll feines Mehl in eine Schüssel, brüht das Mehl von dem siedenden Rahm ab, schlägt den Taig recht glatt, rührt 6 Eygelb daran, thut ein wenig Salz und noch einen Schoppen dicken sauren Rahm darein, schlägt das Weiße von 3 Eyern zu einem Schnee, nimmt ihn auch zu der Masse, bestreicht ein Blech, welches auf den Tisch gegeben werden kann, mit Butter, füllt die Masse darein, und läßt sie langsam aufziehen.

Auflauf von Butter.

Ein halbes Pfund frische Butter wird ganz leicht gerührt, das Gelbe von 16 Eyern langsam darein geschlagen, von einer halben Zitrone das Gelbe abgerieben, recht unter die Masse gerührt, ein Porzellan-Plättchen mit Butter bestrichen, die Masse darein gefüllt, und in des Bäckers Ofen oder auf Kohlen langsam aufgezogen. Wenn man es zu Tische gibt, wird ein Saladier mit gestoße-

nem Zucker dazu aufgestellt. Es darf kein Zucker in die Masse kommen, weil sie sonst nicht so hübsch aufzieht.

Auflauf von Stachelbeeren (Heckenbeeren).

Es werden halbausgewachsene Stachelbeeren gebrochen (die beste Zeit dazu ist zu Anfang des Juny), und die Stiele und Butzen weggethan. Zu einem Pfund solcher Beeren wird ein halbes Pfund Zucker gestoßen, in eine Kastrol oder in ein reines irdenes Geschirr genommen, eine Hand voll von dem gestoßenen Zucker darein gethan, von den Beeren darauf, wieder Zucker, und so fortgemacht, bis Alles im Geschirr ist, dann auf schwache Kohlen gesetzt, und so lange gekocht, bis die Beeren weich sind. Man läßt sie hierauf kalt werden, schlägt das Weiße von 10 Eyern zu Schaum, rührt die gekochten Beeren damit an, reibt das Gelbe von einer Zitrone am Zucker ab, thut es nebst dem Saft dazu, bestreicht eine Porzellan-Platte oder ein Aufzugblech mit frischer Butter, nimmt das Angerührte darein, und läßt es langsam aufziehen.

Auflauf von Johannisbeeren (Träublein).

Von 3 bis 4 altgebackenen Kreutzerwecken zopft man die Brosamen, nimmt sie in eine tiefe Schüssel, schneidet ein halbes Pfund frische Butter darauf, macht einen wohlgemessenen halben Schoppen Milch siedend, gießt diese über die Butter und den Weck, und läßt es eine Stunde stehen; alsdann wird es mit 10 bis 12 Eygelb ganz leicht abgerührt, das Weiße derselben zu einem Schnee geschlagen, ein Potageblech mit Butter bestrichen, der geschlagene Schaum schnell in die Masse gerührt, die Schale von einer halben Zitrone abgerieben, nebst gestoßenem Zucker auch darein ge-

nommen, der halbe Theil von der Masse auseinander gebreitet, in das bestrichene Blech gethan, und mit eingemachten Johannisbeeren belegt, die andere Hälfte von der Masse darüber gebreitet, in des Bäckers Ofen oder auf Kohlen gelb aufgezogen, und gleich aufgetragen. Dieses gibt ein Blech für 8 Personen.

Kapuziner-Auflauf.

Von 2 Weißbroden oder Wecken reibt man die Rinde ab, schneidet das Innere zu dünnen Schnitten, thut sie in eine Kastrol, schüttet einen Schoppen süßen Rahm darüber, setzt es auf Kohlen, läßt es kochen, bis es ganz trocken ist, und dann kalt werden. Hierauf rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, nimmt das abgekühlte Brod dazu, schlägt 6 Eyer daran, reibt die Schale von einer halben Zitrone darein, thut 1 Quint gestoßenen Zimmet, 4 Loth Zucker und ein Viertel-Pfund große und kleine Rosinen dazu; die Rosinen müssen, wenn sie gewaschen sind, wieder auf Kohlen getrocknet und dann erst an die Masse gethan werden. — Nun wird ein Aufzugblech mit Butter bestrichen, die gerührte Masse darein gefüllt und langsam aufgezogen.

Auflauf von Aepfeln.

4 bis 5 Aepfel werden geschält, zu kleinen runden Bröckelein geschnitten, und nebst einem Glase Wein in einer Kastrol oder messingenen Pfanne schnell gekocht. Wenn sie weich sind, läßt man sie auf einer Schüssel kalt werden, rührt aber nicht darin, damit die Bröckelein ganz bleiben. Alsdann rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt 3 ganze Eyer und von 3 andern das Gelbe darein, und nimmt 2 kleine Kochlöffel feines Mehl, eine Hand voll gestoßenen Zucker, ein

wenig

wenig Zimmet, und die kleingeschnittene Schale von einer halben Zitrone dazu. Wenn dieß Alles untereinander gerührt ist, thut man die Aepfel ganz langsam darein, bestreicht eine Schüssel oder ein Blech mit Butter, füllt die Masse darein, stoßt eine Hand voll ungeschälte Mandeln klein, vermischt solche mit Zimmet und Zucker, streut sie dick über den Auflauf, schneidet ein wenig frische Butter darauf, und läßt ihn im Backofen oder auf Kohlen langsam aufziehen.

Auflauf von Aepfeln auf andere Art.

Es werden eben so viel Aepfel, wie vorgemeldt, geschält, zu Schnitzen geschnitten, mit einem halben Schoppen Wein, Zucker, Zimmet und einer halben abgeriebenen Zitrone zugesetzt, zu einem dicken Muße gekocht, und 4 Loth gewaschene kleine Rosinen dazu gethan. Hierauf wird ein Weißbrod oder Kreutzerweck abgerieben, das Innere in süßen Rahm eingeweicht, ein Viertelpfund Butter zuerst leicht gerührt, dann das Gelbe von 6 Eyern daran gethan, der eingeweichte Weck fest ausgedrückt, an der Butter eine Viertelstunde gerührt, alsdann das gekochte Muß dazu genommen, das Weiße der 6 Eyer zu einem Schnee geschlagen, schnell an die Masse gerührt, in ein mit Butter bestrichenes Blech gegossen, und langsam aufgezogen.

Gebackene Aepfel in einer Rosinen-Sauce.

Hiezu sind die sogenannten Backäpfel oder Fleiner am besten. Sie werden geschält, von einander geschnitten, die geschälten halben Aepfel in weißem Mehl umgekehrt und in heißem Schmalz gebacken. Wenn sie alle fertig sind, legt man sie auf eine Platte, macht eine Rosinen-Sauce darüber, und läßt sie auf der Platte ein wenig aufkochen. Die Sauce dazu wird auf folgende Art verfertigt:

Man nimmt ein Viertelpfund Zibeben und ein Viertelpfund kleine Rosinen, verliest und wascht sie sauber, und setzt sie mit einer halben Maaß Wasser und einer halben Maaß Wein zu. Wenn es zur Hälfte eingekocht ist, wird ein Kochlöffel voll Mehl in Butter braun geröstet, und nebst Zucker, Zimmet, Zitronenschalen, 2 Loth Zitronat, 4 Loth geschälten und zartgeschnittenen Mandeln an die Rosinen gethan. Dieses Alles läßt man noch ein wenig mit der Sauce durchkochen, und gießt es dann über die Aepfel. Sind dieselben nicht recht weich, so werden sie noch auf Kohlen gesetzt, um an der Sauce aufzukochen.

Auflauf von Borsdorfer-Aepfeln.

Es werden deren 8 bis 9 geschält, und bis auf den Butzen auf dem Reibeisen gerieben. Soviel Aepfel es sind, soviel schlägt man Eygelb daran, nimmt einen Eßlöffel voll Kirschengeist, die abgeriebene Schale und den Saft von einer Zitrone, 4 Loth Zucker, eben so viel gewaschene kleine Rosinen und ein wenig Zimmet dazu, rührt dieß Alles eine halbe Stunde, schlägt das Weiße von den Eyern zu einem Schaum, rührt es auch an die Masse, thut ein gutes (etwas großes) Stück Butter in ein Aufzugblech, die Masse darein, und läßt sie langsam aufziehen.

Gefüllte Borsdorfer-Aepfel.

Diese schält man, schneidet oben einen Deckel ab, höhlt die Aepfel rein aus, und macht die Fülle dazu auf folgende Art: Man stoßt ein Viertelpfund geschälte Mandeln zart, und rührt sie nebst 4 Loth Zucker mit 2 ganzen Eyern an (das Weiße von einem Ey kann auch wegbleiben). Wenn es eine Viertelstunde wohl gerührt ist, schneidet man ein wenig Zitronat und Zitronenschalen darein, füllt dann die

Aepfel damit, thut einen halben Schoppen, oder auch etwas mehr Wein, nebst einem Stücke Zucker in eine Schüssel oder in ein Potageblech, und setzt die gefüllten Aepfel darein; der Wein muß bis an die Hälfte der Aepfel gehen. Sie werden in einem nicht allzuheißen Ofen gelb gebacken, und auf eine Platte gesetzt. An den Wein, der in der Schüssel von den Aepfeln übrig geblieben ist, thut man ein paar Eßlöffel voll Himbeer- oder Kirschensaft, in deren Ermanglung aber noch einen halben Schoppen Wein nebst einem Stücklein Zucker darein, läßt es aufkochen, und gießt es an die Aepfel. Sie können warm oder kalt aufgetragen werden.

Aepfel auf Schweizer-Art (à la Suisse, a la Swiss).

Von 2 altgebackenen Kreuzerwecken reibt man die Rinde ab, schneidet das Uebrige zu runden dünnen Schnitten, bestreicht eine Kastrol Fingers dick mit Butter, und legt die Weckschnitten unten im Boden dicht neben einander. Der ganze Rand muß mit dem Weck belegt werden. Wo die Weckschnitten nicht dicht genug liegen, werden kleine Stücklein dazwischen gelegt, 6 bis 7 große Aepfel geschält, zu ganz kleinen dünnen Schnitzen geschnitten, in eine Schüssel gethan, und stark mit Zucker und Zimmet vermischt. Alsdann wird eine starke Hand voll von den Schnitzen fest auf die Wecken gedrückt, ein wenig frische Butter darauf geschnitten, wieder eine Hand voll von den Aepfeln, und wieder Butter darauf gethan, und so fortgemacht, bis die Aepfel dem Weck gleich sind. Die Hauptsache ist, daß die Aepfel ganz fest mit der Hand hineingedrückt werden. Oben wird wieder ein wenig Butter hingethan, ein weißes Papier nach der Größe der Kastrol mit Butter bestrichen, und oben auf die Aepfel gelegt. Sie müßen eine starke Stunde

in des Bäckers Ofen stehen, oder langsam auf Kohlen fertig gemacht werden; unten muß mehr heiße Asche als Kohlen seyn. Ehe es auf die Platte gestürzt wird, gießt man neben an die Schnitten ein Glas Kirschen- oder Himbeersaft, rüttelt das Geschirr ein wenig auf den Kohlen, daß der Kuchen losgeht, stürzt ihn auf eine Platte, und gibt ihn so auf den Tisch.

Aufgezogener Aepfelbrey mit Mandeln.

Man schält 6 bis 7 Stück saure Aepfel, schneidet sie klein gewürfelt, dämpft sie in einem Stückchen heißem Schmalz oder Butter weich, rührt nach diesem ein Viertelspfund gestoßenen Zucker und eine Hand voll zart gestoßene Mandeln mit 6 Eyern in einer Schüssel tüchtig zusammen, und in einem andern Geschirr 2 Kochlöffel voll feines Mehl mit einem starken halben Schoppen süßem Rahm glatt an. Alsdann nimmt man die abgedämpften Aepfel, wenn sie kalt sind, nebst dem angerührten Mehl zu den gerührten Mandeln und dem Zucker, macht in einem tiefen Blech oder Kastrol ungefähr ein Viertelspfund Schmalz heiß, füllt die Masse darein, setzt sie auf Kohlen, einen Deckel mit Kohlen darauf, und läßt sie langsam aufziehen.

Auflauf von Pomeranzen.

Ein halbes Pfund Butter wird ganz leicht gerührt, das Gelbe von 8 Eyern darein geschlagen, dann ein halber Schoppen Milch siedend gemacht, unt soviel Mehl darein gerührt, bis es ein gebrühter Taig ist; dieser wird ganz glatt geschafft, mit einer Nuß groß Butter abgetrocknet, in eine Schüssel gethan, mit 4 bis 5 Eyern eines um das andere angerührt, von einer Pomeranze die Schale abgerieben, eine starke Hand voll Zucker dazu genommen, und diese Masse nun an die abgerührte Butter ge-

than. Hierauf wird von den 8 Eyweiß ein Schaum geschlagen, derselbe unter das Vorhergehende gemengt, in ein bestrichenes Potageblech gegossen, und langsam aufgezogen.

Bemerkung. Auf diese Art kann man Aufläufe von Zitronen, Zitronat und Zimmet verfertigen, je nachdem man den Geschmack verlangt. Die angezeigte Portion gibt ein Blech für 8 bis 9 Personen. Es kann auch auf Porzellan aufgezogen werden.

Aufgezogenes von Kirschen.

Von einem Pfund dürren Weichsel- oder sonst von dürren fleischigen Kirschen setzt man, wenn sie zuvor gewaschen sind, die Hälfte mit einer halben Maaß Wasser zu, und kocht sie, bis sie ganz weich sind, nimmt sie dann aus der Brühe, steint sie aus, stoßt das andere halbe Pfund sammt den ausgenommenen Steinen, kocht dieß nebst einem Glase Wein in der zurückgebliebenen Brühe so lange, bis noch ein halber Schoppen übrig bleibt, preßt es durch ein Tuch oder Haarsieb, und läßt es kalt werden. Alsdann weicht man ein halbes Milch- oder anderes mürbes Brod in die durchgetriebene Brühe ein, stoßt 12 Loth geschälte Mandeln zart, die ausgesteinten Kirschen auch fein, thut beyde Theile in eine Schüssel, ein Viertelpfund gestoßenen Zucker nebst Zimmet, und der abgeriebenen Schale von einer Zitrone dazu, rührt die Masse mit dem Gelben von 8 Eyern eine Viertelstunde, schlägt das Weiße derselben zu einem Schnee, bestreicht ein tiefes Aufzugblech mit Butter, rührt, ehe es eingefüllt wird, die übriggelassene Kirschenbrühe, einen halben Schoppen süßen Rahm nebst dem Schnee, schnell an die Masse, füllt solche in das Blech ein, und läßt sie langsam aufziehen. In einer Viertelstunde ist es fertig. Diese Portion ist für 8 Personen.

Aufgezogenes von Rosinen.

Von 6 Eyern schlägt man das Weiße zu einem Schnee, verrührt einen halben Schoppen süßen und eben so viel sauren Rahm wohl mit dem Chocolade-Spriegel (Querl), kocht ein Viertelpfund sauber gewaschene große und kleine Rosinen zusammen in einem halben Schoppen Wein, und läßt sie, wenn sie fertig sind, auf einer Serviette trocken werden. Hierauf rührt man 4 Loth zart gestoßene Mandeln, 4 Loth gestoßenen Zucker und die abgeriebene Schale von einer Zitrone mit einem Theil des geschlagenen Schaums eine Viertelstunde, thut dann den Schaum und den Rahm vollends daran, bestreicht eine Porcellan-Platte mit Butter, streut die gekochten Rosinen darauf, füllt die Masse darüber, setzt sie auf heiße Asche, einen Deckel mit heißer Asche darüber, zieht es langsam auf, und bringt es warm zu Tisch.

Auflauf von Bubenschenkeln oder von mürbem Kuchen.

Drey Bubenschenkel, wovon einer einen Kreuzer kostet, werden zu dünnen Schnitten geschnitten, ein Schoppen süßer Rahm und 2 Eßlöffel Rosen- oder Orangeblüth-Wasser darüber gegossen, und auf heiße Asche gestellt. Wenn es angezogen hat, läßt man es wieder kalt werden. Alsdann wird die Masse mit 4 Loth gestoßenem Zucker, etwas Zimmet und mit 6 Eygelb angerührt, das Weiße dieser Eyer zu einem Schaum geschlagen, ein Aufzugblech mit Butter bestrichen, ehe es eingefüllt wird, ein halber Schoppen süßer und eben so viel saurer Rahm nebst dem Schaum schnell darein gerührt, in das Blech gegossen, und langsam aufgezogen.

Mandeln-Auflauf.

Auf eine Platte für 6 Personen rührt man ein Viertelpfund Butter, welche zuvor im Wasser wohl

ausgewaschen seyn muß, leicht, schält 12 Loth Mandeln, stoßt sie zart, weicht das Innere von einem Kreuzerweck in süßen Rahm ein, rührt dann die Mandeln und den wieder leicht (wenig) ausgedrückten Weck an die Butter, und das Gelbe von 8 Eyern daran. Wenn die Masse leicht gerührt ist, wird das Abgeriebene von einer Zitrone dazu genommen, das Weiße von 4 Eyern zu Schnee geschlagen, ein Blech mit Butter bestrichen, der Schaum, ehe man die Masse einfüllt, darein gethan, und auf Kohlen oder im Backofen langsam aufgezogen.

Aufgezogenes oder gekraustes Weißbrod.

Für 5 oder 6 Personen reibt man 4 Kreuzerwecken auf dem Reibeisen ab, schneidet aus dem Uebrigen Fingers dicke Schnitten, und jede Schnitte wieder zu 3 überzwerchen Stücklein, legt sie auf eine breite Platte oder Schüssel, rührt 8 Eyer, einen Schoppen sauren, und eben soviel süßen Rahm, 3 Loth gestoßenen Zucker nebst 2 Eßlöffeln voll Rosen- oder Orangeblüth-Wasser wohl untereinander, gießt solches über den geschnittenen Weck, und läßt es eine Stunde daran stehen, bestreicht hierauf ein Aufzugblech stark mit Butter, legt den eingeweichten Weck kreutzweise darein, thut die übrige Masse darüber, und dünne Schnitten Butter darauf, bestreut es stark mit Zucker und Zimmet, und läßt es in einem Backofen oder auf Kohlen langsam aufziehen.

Auflauf von Reis.

Für 6 bis 7 Personen wird ein halbes Pfund verlesener und rein gewaschener Reis mit etlichen Schöpflöffeln voll siedendem Wasser abgebrüht, das Wasser nach einer halben Stunde ab- und siedende Milch daran gegossen, ganz dick eingekocht, und auf eine Platte geschüttet. Dann läßt man den

Reis erkalten, stoßt ihn in einem Mörser, rührt 12 Loth Butter leicht, das Gelbe von 7 Eyern darein, den gestoßenen Reis darunter, thut 6 Loth Zucker, die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone, 2 Loth geschnittenen Zitronat und 1 Quint Zimmet auch an die Masse, schlägt das Weiße von 7 Eyern zu einem Schnee, rührt es, ehe die Masse eingefüllt wird, darein, und läßt es in einem bestrichenen Potageblech aufziehen.

Bemerkung. Dieser Auflauf kann noch auf zweyerley Art gemacht werden; Man kann erstens zu einem Viertelpfund Reis ein Viertelpfund geschälte und klein gestoßene Mandeln nehmen, oder können zweytens zu einem Viertelpfund Reis die Brosamen von 2 Wecken oder Weißbroden in Milch eingeweicht, fest ausgedrückt, und an die Masse gethan werden. Das Uebrige bleibt Alles wie oben gemeldet, nur daß ein Viertelpfund Reis wegbleiben muß.

Brauner Auflauf von Rofern oder Hippen.

Für 9 bis 10 Personen wird ein halbes Pfund Butter in eine messingene Pfanne genommen, so viel Mehl darin braun geröstet, als die Butter annimmt, 3 Schoppen kalte Milch daran gegossen, die Masse unter beständigem Rühren ganz dick gekocht, in eine Schüssel gethan, und so lange gerührt, bis sie ganz abgekühlt ist. Alsdann thut man das Gelbe von 10 Eyern, ein Viertelpfund gestoßenen Zucker, und ein halbes Loth gestoßenen Zimmet daran, schlägt das Weiße von 6 Eyern zu einem Schnee, bestreicht ein Potageblech mit Butter, rührt den Schaum in die Masse, und gießt den halben Theil davon in das Blech. Hat man Rofern, so werden 4 bis 5 Stücke darauf gebröckelt, sind es aber Hippen, so werden deren 6 bis 7 genommen, es darf auch anderes Confekt seyn, als: Zimmetbrod, Zimmetsterne, Makronen, Bitter-

brod ꝛc. Die übrige Masse wird nun darauf gefüllt, und wie alle Aufläufe langsam aufgezogen.

Auflauf von Krebsen.

Man siedet anderthalb Viertel (38) Krebse ohne Salz, nimmt die Schwänze nebst den Gallen davon, stoßt die Schalen fein, thut 12 Loth Butter in ein Geschirr, dämpft die gestoßenen Krebse ein wenig darin, gießt eine halbe Maaß siedende Milch daran, preßt es, wenn es aufgekocht hat, durch ein Tuch, und läßt die Milch sammt der Butter kalt werden. Hierauf schöpft man die Butter davon in eine Schüssel, weicht das Innere von 2 Kreutzerwecken in die abgekühlte Milch ein, rührt dann die Krebsbutter ein wenig, und thut das Gelbe von 6 Eyern, ein Viertelpfund abgezogene und zart gestoßene Mandeln nebst dem ausgedrückten Weck darein. Wenn dieß zusammen leicht gerührt ist, reibt man die Schale von einer halben Zitrone darein, nimmt eine Hand voll gestoßenen Zucker und die klein geschnittenen Krebsschwänze dazu, schlägt das Weiße von den 6 Eyern zu Schaum, rührt denselben kurz vor dem Einfüllen darein, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Platte von Porzellan oder in ein Aufzugblech, läßt es langsam aufziehen, besteckt den Rand neben herum mit lang geschnittenen Pistazien, bestreut den Auflauf mit Zucker, und gibt ihn warm auf den Tisch.

Bemerkung. Eben dieser Auflauf kann auch nur mit dem Unterschiede gemacht werden, daß dazu statt der Mandeln ein Viertelpfund Reis ganz dick in der Milch gekocht wird; mit Butter und Weck behandelt man ihn übrigens ganz auf die nehmliche Art. Die Pistazien können auch wegbleiben.

Auflauf von Zitronat.

Für 4 Personen macht man einen halben Schoppen Milch siedend, rührt eine kleine Hand voll fei-

nes Mehl darein, schafft den Taig über dem Feuer so lang, bis er ganz glatt ist, nimmt ihn weg, und eines Eyes groß Butter daran, läßt dann den Taig erkalten, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, das Gelbe von 7 Eyern daran, die Mehl-Masse, wenn sie zuvor mit 2 Eyern abgerührt ist, dazu, mischt eine mit Zucker abgeriebene Zitrone, 2 Loth klein geschnittenen Zitronat und einen Eßlöffel voll gesiebten Zucker darunter, schlägt das Weiße von 4 Eyern zu Schaum, rührt diesen auch in die Masse, bestreicht ein Aufzugblech mit Butter, füllt die Masse darein, und läßt sie langsam aufziehen. In einer kleinen Viertelstunde ist er fertig.

Auflauf von Grundbirnen mit Häringen.

Man siedet einen kleinen Hafen voll roh geschälte Grundbirnen, so daß sie nicht zerfallen, und legt sie auf eine Platte, um sie kalt werden zu lassen. Dann rührt man ein halbes Pfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 8 Eyern darein, reibt einen Theil von den gesottenen Grundbirnen auf dem Reibeisen, wiegt 3 Viertelpfund davon, rührt sie an die Butter, einen Kochlöffel voll weißes Mehl aber mit einem Trinkglase voll süßem Rahm besonders glatt an, — dieß auch an die Masse, schlägt das Weiße von den 8 Eyern zu Schaum, putzt 2 Häringe sauber, schneidet sie zu kleinen Bröckelein, dämpft eine mittelmäßige, auch ganz klein geschnittene Zwiebel in einem Stücklein Butter, nimmt dann die Zwiebel und die Häringe in ein Geschirr, thut von einer Maaß saurer Milch den Rahm darunter, schneidet von den zurückgebliebenen Grundbirnen dünne Rädlein, bestreicht ein Potageblech stark mit Butter, belegt den Boden mit den geschnittenen Grundbirnen, thut auf dieselben die angemachten Häringe, rührt nach diesem den geschlagenen Schnee

an die Masse, Salz und Muskatnuß darein, gießt die Masse über die Häringe, und läßt es im Backofen oder auf Kohlen aufziehen. Die angegebene Portion zu dieser Speise ist für 8 bis 9 Personen hinlänglich. Sie kann Mittags als ein Zwischen-Gemüse oder als ein Nacht-Gemüse gegeben werden.

Grundbirnen-Auflauf auf andere Art mit Käs.

6 bis 8 Grundbirnen werden roh geschält, und im Wasser so gesotten, daß sie nicht zerfallen. Wenn sie weich sind, läßt man sie erkalten, reibt sie auf dem Reibeisen, rührt 6 Loth frische Butter in einer Schüssel schaumig, schlägt 6 Eygelb darein, und nimmt ein Viertelpfund von den feingeriebenen Grundbirnen dazu. Hierauf wird ein halbes Viertelpfund (4 Loth) Schweitzer- oder Parmesan-Käse gerieben, ein halber Schoppen süßer Rahm heiß gemacht, und über den geriebenen Käse, ohne darin zu rühren, gegossen. Wenn er ein wenig abgekühlt ist, wird er an die Grundbirnen gethan, das Weiße von den 6 Eyern zu Schaum geschlagen und langsam darein gerührt, die Masse in ein mit Butter bestrichenes rundes Aufzugblech oder in eine dazu verfertigte Papierform, wie man solche schon öfters zu machen angewiesen hat, etwa auch auf eine kleine Porzellan-Platte eingefüllt, und auf Kohlen langsam aufgezogen, oder auch in einem Backofen gebacken.

Süßer Auflauf von Grundbirnen.

Für 4 bis 5 Personen werden einige Grundbirnen roh geschält, und nicht zu weich gesotten, dann, wenn sie kalt sind, auf dem Reibeisen fein gerieben, 12 Loth Butter und 6 Eygelb leicht darein gerührt, hierauf wird erst ein halbes Pfund geriebene Grundbirnen nebst 6 Loth gestoßenem Zucker dazu genommen, die Schale von einer halben Zitrone

darein gerieben, ein Kochlöffel voll feines Mehl mit einem Trinkglase süßem Rahm glatt angerührt, auch an die Grundbirnen-Masse gethan, das Weiße von 6 Eyern zu Schaum geschlagen, kurz vor dem Einfüllen in die Masse gerührt, und ebenfalls in einem bestrichenen Aufzugblech oder Porcellan-Platte aufgezogen.

Ein anderer süßer Auflauf von Semmel- oder Mutschel-Mehl.

Von einer halben Maaß Milch und Mutschel- oder Semmel-Mehl kocht man einen dicken Brey, läßt ihn wieder kalt werden, rührt 12 Loth Butter leicht, das Gelbe von 7 Eyern darein, und den kalten Brey nebst einer abgeriebenen Zitrone und 4 Loth Zucker darunter, schlägt das Weiße der 7 Eyer zu einem Schnee, thut es auch dazu, gießt die Masse in ein bestrichenes Blech, und läßt sie aufziehen.

Bemerkung. Man kann auch von feinem weißem Mehl oder Kernen-Gries einen solchen Brey auf die nehmliche Art verfertigen, nur daß man ihn von dem Kernen-Gries länger kochen lassen muß, und zwar zu einer halben Maaß Milch nur 6 bis 7 Loth Gries-Mehl nehmen darf.

Auflauf von Brieslein oder Kalbsmilchen.

Zwey Kreutzerwecken oder Weißbrode werden ein wenig abgerieben, in Wasser eingeweicht, fest ausgedrückt, und in einem Stücke Butter abgedämpft. Dann rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, nimmt den gedämpften Weck dazu, rührt es mit 8 Eygelb eine Viertelstunde, schlägt das Weiße zu einem Schaum, und rührt ihn nebst etwas Muskaten und Salz auch an die Masse. Hierauf wascht man 3 bis 4 Brieslein, siedet sie im Salzwasser, häutelt sie sauber, schneidet sie klein gewürfelt, dämpft sie in einem Stücklein Butter ab, streut eine Mes-

serspitze voll Mehl darüber, thut ein wenig geschnittene Charlotten-Zwiebeln, Petersilie und Zitronenschale dazu, füllt sie mit etwas Fleischbrühe auf, und läßt sie stark einkochen, stellt sie dann auf die Seite zum Abkühlen, drückt Zitronensaft darauf, bestreicht ein Blech mit Butter, bestreut es mit Semmel-Mehl, füllt die gerührte Masse halb darein, den Ragout darauf, die übrige Masse vollends darüber, und läßt sie langsam backen.

Auflauf von geschälten frischen Zwetschgen.

Von 2 Kreutzerwecken reibt man die Rinde ab, schneidet das Innere ganz fein, gießt einen halben Schoppen siedend gemachten Rahm oder gute Milch darüber, und läßt es stehen. Inzwischen rührt man 12 Loth Butter leicht, schlägt das Gelbe von 8 Eyern darein, und nimmt den eingeweichten Weck nebst 4 Loth geschälten und fein gestoßenen Mandeln dazu. Wenn es noch eine Viertelstunde gerührt worden ist, thut man die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone, 1 Quint gestoßenen Zimmet, eine starke Hand voll Zucker nebst dem zuvor geschlagenen Schaum von 6 Eyweiß dazu. Die Zwetschgen werden geschält, die Steine herausgenommen, mit 4 Loth, auch etwas mehr Zucker und einem Glase Wein gekocht, und die Schale von einer halben Zitrone darein gerieben. Wenn sie kurz eingekocht sind, läßt man sie kalt werden, bestreicht dann ein rundes Blech mit Butter, bestreut es mit Semmel-Mehl, füllt die Hälfte von der gerührten Masse darein, die gekochten Zwetschgen darauf, die übrige Masse darüber, läßt sie langsam auf Kohlen aufziehen, oder stellt sie in eines Bäckers Ofen.

Die geschälten Zwetschgen sind auf nachstehende Art einzumachen, damit man außer der Zwetschgen-Zeit Aufläufe davon machen kann. Zu

einem Pfund geschälter und ausgesteinter Zwetschgen läutert man 3 Viertelpfund Zucker mit Wasser, thut von einer Zitrone die klein geschnittene Schale darein, die Zwetschgen dazu, und läßt sie langsam einkochen. Man muß dabey sehr behutsam seyn, weil sie gerne anbrennen. Wenn sie kalt sind, werden sie in einem Glase oder Porzellan-Gefäße aufbehalten.

Auflauf von Quitten-Schnitzen.

3 bis 4 Quitten werden geschält, ganz dünn geschnitzt, und im siedenden Wasser wie harte Eyer gesotten. Hierauf setzt man einen Schoppen (½ Bouteille) Wein mit einem Viertelpfund Zucker zu, thut etliche ganze Nägelein und ein Stücklein Zimmet darein, die Quitten-Schnitze dazu, und kocht sie so lange, bis die Sauce ganz kurz ist. Dann läßt man sie erkalten, reibt von 2 Kreuzerwecken die Rinde ab, weicht das Innere in süße Milch ein, rührt ein Viertelpfund frische Butter leicht, schlägt das Gelbe von 6 Eyern darein, drückt den eingeweichten Weck fest aus, rührt ihn noch mit der Butter eine Viertelstunde, die Schale von einer halben Zitrone, eine Hand voll gestoßenen Zucker, und 1 Quint Zimmet dazu, schlägt von 4 Eyweiß einen steifen Schnee, thut ihn auch darunter, füllt ein wenig von der Masse auf das Geschirr, worin der Auflauf zu Tisch gegeben wird, dann die Quitten darauf, und die gerührte Masse darüber. Vier Loth geschälte und der Länge nach zart geschnittene Mandeln nebst 3 Loth gestoßenem Zucker, feuchtet man mit ein wenig zerlassener Butter an, streut sie über den Auflauf, setzt das Geschirr auf schwache Kohlen, einen Deckel mit Kohlen darüber, und läßt ihn langsam aufziehen, oder setzt ihn in einen Backofen. Im Winter nimmt man eingemachte Quitten dazu.

Von guten Birnen, wie die Quitten gekocht, können auch solche Aufläufe verfertigt werden.

Türkischer Reis.

Man putzt ein junges Huhn, schneidet ihm Hals und Füße ab, salzt es von innen und außen ein, und zweckt es schön auf. Nun wird ein Viertelpfund Karoliner-Reis verlesen und sauber gewaschen, mit siedendem Wasser abgebrüht, der Reis nach einer halben Stunde in ein Haarsieb geschüttet, damit er sauber ablaufe, dann ein Geschirr genommen, das auf den Tisch gegeben werden kann, ein Viertelpfund frische Butter darauf geschnitten, in die Mitte das junge Huhn und der Reis neben herum gelegt, Salz mit ein wenig weißem gestoßenem Pfeffer darunter gemengt, ein passender Deckel darauf gethan, daß ja kein Dampf herausgeht, und das Geschirr auf schwache Kohlen gesetzt, in 3 Viertelstunden ist der Reis fertig. Er muß aber immerfort dämpfen, ohne daß man darin rührt, und der Reis muß ganz bleiben. Eine Porzellan-Platte taugt am besten dazu; es darf aber auch eine Zinn-Platte oder eine Kastrol seyn.

Reis-Brey auf gewöhnliche Art gut zu kochen.

Man verliest ein halbes Pfund Reis, wascht ihn dreymal aus warmem Wasser, daß, wenn von ohngefähr eine Säure oder Milbe darin stecken sollte, solches davon gereinigt wird, brüht ihn dann in einer Kachel mit siedendem Wasser ab, läßt ihn eine halbe Stunde daran stehen, gießt das Wasser wieder sauber davon, und eine halbe Maaß siedende Milch darüber, kocht ihn langsam auf Kohlen, schüttet immer nur ein wenig siedende Milch daran, und rührt so wenig als möglich darin. Je langsamer der Brey kocht, desto schöner lauft der Reis auf. Kurz vor dem Anrichten wird das Geschirr mit dem

Reis auf die Seite gesetzt, daß die Scharre besser herausgenommen werden kann, und etwas Salz darunter gerührt. Wenn der Brey angerichtet ist, wird die Scharre strichenweise herausgenommen, wie ein Gitter über den Brey gelegt, und mit Zucker und Zimmet überstreut.

Reis-Muß.

Man läßt ein Viertelpfund Reis in der Milch aufquellen, daß er weich wird, doch aber ganz bleibt, läßt ihn dann kalt werden, stoßt 4 Loth abgezogene Mandeln fein mit Rosenwasser, weicht die Brosamen von einem Kreutzerweck in gute Milch ein, rührt indessen ein Viertelpfund Butter, drückt den Weck aus, rührt ihn nebst dem Reis, den Mandeln und 4 Loth gestoßenem Zucker mit 5 bis 6 Eyern eine Viertelstunde, daß die Masse ganz leicht wird, schneidet von einer Zitrone die Schale klein, und thut sie, ehe sie in ein mit Butter bestrichenes Geschirr eingefüllt wird, darein, läßt es langsam aufziehen, und bestreut es nach dem Anrichten mit Zucker und Zimmet.

Ein Rahm-Muß.

Man schneidet das Innere von einem Weißbrod oder Weck, weicht es in einem halben Schoppen süßem Rahm ein, schält ein Viertelpfund Mandeln, stoßt sie zart, siebt 3 Loth Zucker, schlägt 5 Eyer an die Mandeln und den Zucker, rührt es eine starke Viertelstunde, preßt den eingeweichten Weck sammt dem Rahm durch einen Seiher, thut etwas klein geschnittene Zitronenschalen dazu, rührt noch einmal Alles zusammen, gießt es in ein selbstbeliebiges Geschirr, und läßt es aufziehen.

Mandel-Muß.

Man rührt 12 Loth Butter leicht, nimmt ein halbes Pfund geschälte Mandeln, welche mit Rosen-

sen-, Orangeblüth- oder Zimmet-Wasser gestoßen werden können, zu der Butter, rührt 6 ganze Eyer und von 6 andern das Gelbe hinein, bestreicht eine Porzellan-Platte mit Butter, gießt die Masse darein, und läßt sie langsam auf Kohlen aufziehen. Oben darf es nur gelblich werden. Dabey ist noch zu bemerken, daß, wenn man die Speise macht, sie nicht eher auf Kohlen gesetzt wird, als eine Viertelstunde vorher, ehe man sie zu Tische bringt. Gestoßener Zucker wird besonders dazu aufgestellt.

Mandel-Muß auf andere Art.

Man stoßt 8 Loth abgezogene Mandeln, nimmt ein Viertelpfund frische Butter dazu, und stoßt sie vollends fein, rührt hierauf ein Viertelpfund gesiebten Zucker stark mit 6 ganzen Eyern und dem Gelben von 6 andern, thut die gestoßenen Mandeln und die Butter auch dazu, bestreicht ein Blech mit Butter, füllt die Masse darein, läßt es nur langsam auf heißer Asche aufziehen, und bestreut es, ehe es zu Tische kommt, mit Zucker und Zimmet.

Mandel-Brey.

Man nimmt 2 Kochlöffel voll schönes Mehl, 8 Loth geschälte und zart gestoßene Mandeln in eine messingene Pfanne, rührt es mit ein wenig Milch zuerst glatt, dann mit dem Gelben von 6 Eyern, einer Hand voll gestoßenem Zucker und einer halben Maaß Milch vollends an, kocht es über dem Feuer unter beständigem Rühren, thut in eine Kastrol oder sonst in ein breites irdenes Geschirr, welches auf den Tisch gegeben werden kann, ein wenig Butter, gießt den Brey darauf, und läßt ihn langsam auf Kohlen kochen, bis er auf den Tisch kommt. Man kann auch ein Stücklein Butter in eine Pfanne thun, 2 Kochlöffel voll Mehl gelb darin rösten, und ein Viertelpfund gestoßene Mandeln dazu nehmen,

dann 2 Eygelb und eine Hand voll Zucker mit einer halben Maaß Milch anrühren, solche an das geröstete Mehl und die Mandeln thun, und unter beständigem Rühren kochen lassen; übrigens wird der Brey, wie vorgemeldet, gekocht und zu Tische gegeben.

Zitronen-Brey.

Eine Zitrone wird am Zucker abgerieben, zwey Kochlöffel voll Mehl nebst der abgeriebenen Zitrone in einer messingenen Pfanne oder einer Kastrol mit ein wenig Wein glatt gerührt, das Gelbe von 6 Eyern daran gethan, und mit einem Schoppen altem Wein nebst dem Saft von der Zitrone vollends angerührt, dann Safran (ungefähr für einen Kreutzer), mit einem Glase siedendem Wasser abgebrüht, damit es die Farbe herauszieht, durch einen Schaumlöffel in den Brey gegossen, unter beständigem Rühren aufgekocht, und dann angerichtet. Will man den Brey süßer haben, so kann bey dem Anrichten noch mehr Zucker darein gethan werden.

Aufgezogener Brey.

Zu einer halben Maaß Milch werden 2 starke Kochlöffel voll Mehl, 2 Eßlöffel voll gestoßener Zucker mit ein wenig Milch glatt gerührt, und 6 Eyer darein geschlagen. Nun wird die halbe Maaß Milch heiß gemacht, schnell an das Angerührte gegossen, ein Blech mit Butter bestrichen, die Masse darein gefüllt, und im Ofen oder auf Kohlen aufgezogen. — Wenn der Zucker weg bleibt, und statt dessen ein wenig Salz genommen wird, ist es besser, weil auf diese Art der Brey kein Wasser zieht. Nach dem Backen wird alsdann Zucker darüber gestreut.

Reis-Törtlein.

Für 6 bis 8 Personen kocht man ein Viertel-Pfund zuvor verlesenen, und mit siedendem Wasser abgebrühten Reis in einer halben Maaß Milch ganz dick ein, und läßt ihn erkalten. Nun rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 6 Eyern darein, rührt den erkalteten Reis nebst der klein geschnittenen Schale von einer halben Zitrone und 4 Loth fein gestoßenen Zucker dazu; wer will, kann auch 4 Loth geschälte und fein gestoßene Mandeln darein thun; nun schlägt man das Weiße von den Eyern zu Schaum, rührt ihn auch an die Masse, füllt sie in kleine zuvor mit Butter bestrichene und mit Weck- oder Mutschel-Mehl bestreute Formen, und backt sie im Ofen gelb. Es kann nach Belieben eine Hägen- oder Kirschen-Sauce dazu gegeben werden.

Wiener-Törtlein.

Ein halbes Pfund Butter rührt man leicht, 4 ganze und 4 gelbe Eyer daran, ein halbes Pfund abgezogene und zart gestoßene Mandeln, ein Viertelpfund Mutschel- oder Semmel-Mehl, 4 Loth gestoßener Zucker, und etwas Zimmet, die klein geschnittene Schale von einer Zitrone, dieß Alles wird zusammen eine halbe Stunde gerührt. Alsdann bestreicht man kleine, aber etwas tiefe Pasteten-Mödel (Formen) mit Butter, bestreut sie mit Semmel-Mehl, füllt sie von der Masse halb voll, und backt sie gelb. Diese Törtlein können trocken, oder als ein Zwischen-Gemüß, in einer Kirschen- oder Hägen- (Hangbuden-) Sauce gegeben werden.

Sauerbronnen-Muß.

Drey kleine Kochlöffel voll Mehl rührt man mit etwas von einem Schoppen Milch glatt an, schlägt

2 ganze Eyer und von 2 andern das Gelbe darein, und nimmt das Uebrige von dem Schoppen Milch dazu. Alsdann wird ein Schoppen Milch mit 6 Loth frischer Butter siedend gemacht, ein Stück Zucker darein gethan, die siedende Milch an die angerührte Masse gegossen, unter beständigem Rühren über dem Feuer gekocht, ein wenig Butter in ein Blech gethan, das Muß darein gegossen, und vollends so auf den Kohlen aufgekocht, daß es eine Scharre bekommt.

Zwetschgen-Muß.

Ein oder zwey Pfund dürre Zwetschgen werden sauber gewaschen, mit halb Wasser und halb Wein gekocht; wenn sie weich sind, werden die Steine herausgenommen, und die Zwetschgen klein gehackt. Hierauf thut man ein Stücklein Butter in einen Stollhafen oder eine Kachel, schneidet einen halben Kreuzerweck zu kleinen Bröckelein, röstet solche in der Butter gelb, nimmt sie mit dem Schöpflöffel heraus, dämpft die gehackten Zwetschgen in dieser Butter, gießt ein Glas Wein nebst der Brühe, worin sie gekocht sind, daran, nimmt die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone, Zucker, Zimmet und 4 gestoßene Nägelein dazu. Wenn es bald angerichtet werden soll, wird das geröstete Brod darein gethan; es darf nicht mehr kochen, sondern nur bis zum Anrichten heiß erhalten werden.

Wiener Muß.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, schlägt 12 Eygelb langsam darein, nimmt 12 Loth abgezogene und ganz fein gestoßene Mandeln, und 3 Eßlöffel voll fein gesiebtes Stärk-Mehl dazu. Wenn diese Masse recht gerührt ist, thut man noch 4 Loth gewaschene, und auf einem Tuch wohl abgetrocknete Rosinen, einen halben Schoppen guten süßen Rahm,

ein Quint Zimmet und 6 Loth gestoßenen Zucker darein, bestreicht eine blecherne Schüssel oder ein Potageblech mit Butter, füllt die Masse darein, und läßt sie in des Bäckers Ofen oder auf Kohlen langsam aufziehen. Wird es Mittags als ein Zwischen-Gemüß gegeben, so ist der halbe Theil von der hier angegebenen Portion genug.

Ritterkuchen.

Von 2 Kreutzerwecken werden Schnitten gemacht, ein wenig dicker, als man sie gewöhnlich auf dem Rost röstet. Diese Schnitten legt man auf eine breite Platte, gießt einen Schoppen guten süßen Rahm darüber, daß sie weich werden, verkleppert 6 Eyer wohl in einer Schüssel, rührt ein Quint gestoßenen Zimmet, die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone, eine Hand voll gestoßenen Zucker unter die Eyer, und einen Schoppen süßen Rahm dazu. Alsdann zerläßt man ein Viertelpfund frische Butter in einer Kastrol, thut ein Geleg von den eingeweichten Schnitten darein, streut von einem Viertelpfund geschälter und grob gestoßener Mandeln, und von 4 Loth gewaschenen großen und kleinen Rosinen, von jedem dieser beyden Stücke, über das Geleg Schnitten, thut von der angerührten Masse darüber, wieder ein Geleg Schnitten darauf, dann wieder von der Eyermasse, und macht so fort, bis Alles zusammen zu Ende ist. Nun stellt man es auf Kohlen, setzt einen Sturzdeckel mit dergleichen darauf, und läßt es aufziehen. Der Kuchen kann auch in einem Ofen gebacken werden. Wenn er fertig ist, wird nach Belieben eine Kirschen-, Hägen- oder Wein-Sauce gemacht, der Kuchen auf eine Platte gestürzt, und die Sauce darüber gegossen.

Bemerkung. Sind die Wecken klein, so werden 1 oder 2 mehr zu dieser Portion genommen.

Süße Flädlein, (eine Nachtspeise).

Einen starken Kochlöffel voll Mehl, 4 Loth geschälte und zart gestoßene Mandeln, 2 Loth gestoßenen Zucker und ein wenig Zimmet, dieß Alles rührt man mit ein wenig süßem Rahm glatt, schlägt 6 Eyer darein, und gießt noch so viel Milch daran, daß der Taig in der Dicke etwas geringer als ein gewöhnlicher Flädleins-Taig wird. Die Flädlein werden auf beyden Seiten gelb gebacken. Wenn sie Alle beysammen sind, schneidet man jedes Flädlein in 3 Theile, rollt sie zusammen, und stellt sie aufrecht auf eine Zinn- oder andere Platte, macht dann eine halbe Maaß gute Milch mit etwas Zucker siedend, gießt den halben Theil über die Flädlein, läßt solche anf Kohlen aufkochen, zieht die andere Hälfte mit 3 Eygelb ab, schüttet dieses kurz vor dem Auftragen der Platte daran, und läßt sie noch ein wenig anziehen.

Eyerwürstlein in einer Sauce.

5 bis 6 Eyer mit ein wenig Zucker verrührt man wohl, wie sonst die gerührten Eyer, in einem Stücklein zerlassener Butter auf Kohlen, thut solche in eine Schüssel, ein Viertelpfund abgezogene und grob gestoßene Mandeln, 2 Loth gewaschene, und wohl getrocknete kleine Rosinen, ein wenig geschnittene Zitronenschalen und Zitronat, 2 Eßlöffel voll Semmel-Mehl oder die Brosamen von einem Weck, dieß Alles dazu, rührt die Masse mit einem ganzen und einem gelben Ey an, nimmt Weißmehl auf ein Brett, würgt die Masse leicht darauf, macht Fingers lange und Fingers dicke Würstlein daraus, backt solche, wenn sie alle beysammen sind, gelb im Schmalz, verfertigt eine Wein- oder Kirschen-Sauce daran, und läßt die Würstlein noch ein wenig darin aufkochen.

Aepfel-Muß auf gewöhnliche Art.

Die Aepfel werden geschält, zu Schnitzen geschnitten, in heiß gemachtem Schmalz oder Butter gedämpft, ein Glas Wasser und ein Glas Wein darüber gegossen, kleine und große Rosinen nach Belieben nebst etwas Zucker, Zimmet und Zitronenschale daran gethan. Wenn die Aepfel weich sind, wird das Muß recht verrührt und angerichtet. — Das Muß kann auch ohne Rosinen verfertigt, und bey'm Anrichten mit geröstetem Brode geschmälzt werden.

Aufgezogenes Aepfel-Muß.

Man schneidet 4 bis 5 geschälte Aepfel, dämpft sie in heißem Schmalz weich, läßt sie erkalten, rührt hierauf ein Viertelpfund Butter leicht, thut 6 Eygelb, eine halbe abgeriebene Zitrone, 4 Loth Zucker und 1 Quint Zimmet darein. Wenn die Aepfel kalt sind, wird die ganze Masse noch eine Viertelstunde gerührt, das Weiße von 6 Eyern zu Schaum geschlagen, und derselbe, ehe die Masse eingefüllt wird, darein gerührt. Dieses Muß kann auf einer Zinn-Platte verfertigt werden, wo man's nur auf heiße Asche — und einen Deckel mit schwachen Kohlen darüber setzt, und langsam aufziehen läßt.

Baumwollen-Muß.

Man rührt ein halbes Pfund Butter ganz schaumig, schlägt dann 12 Eygelb darein, und nimmt 8 Loth geschälte und fein gestoßene Mandeln nebst einer am Zucker abgeriebenen Zitrone dazu. Wenn dieß Alles zusammengerührt ist, wird das Weiße von 6 Eyern zu Schaum geschlagen, und in die Masse gerührt, eine Porzellan-Platte mit ein wenig Butter bestrichen, die angerührte Masse darein gefüllt, und langsam aufgezogen. Zucker kann ent-

weder besonders dazu aufgestellt, oder nach dem Backen darüber gestreut werden. Man kann auch das Muß in einem Potageblech aufziehen.

Eyerkraut.

Ein Viertelpfund Butter zerläßt man in einer Kastrol oder messingenen Pfanne, röstet zwey starke Hände voll Semmel-Mehl und 2 Eßlöffel voll feines Mehl darin, aber nicht gelb, verrührt dann 6 Eyer stark mit 3 Schoppen guter Milch, gießt dieß an das geröstete Mehl, und läßt es unter beständigem Rühren aufkochen. Ehe es auf den Tisch kommt, wird es mit Zucker und Zimmet bestreut.

Gebrennter Brey.

Zu einer halben Maaß Milch nimmt man 5 bis 6 Eygelb, 3 Eßlöffel voll feines Mehl, die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone, rührt das Mehl und die Zitronenschalen zuerst mit ein wenig Milch glatt, dann die Eygelb, die übrige Milch und ein kleines Stück Zucker dazu, kocht es, unter beständigem Rühren, wie einen andern Brey, richtet ihn auf die Platte an, worauf er zu Tische kommt, und stellt solche auf einen Hafen mit siedendem Wasser, daß der Brey heiß bleibt, und oben eine Haut zieht. Alsdann wird ein zuvor gereinigtes eisernes Heerd-Schäufelein glühend gemacht, Zucker auf den Brey gestreut, und der Zucker mit dem heißen Schäufelein gebrannt. Statt des Heerd-Schäufeleins kann man auch einen Schmalzstecher oder ein Brenneisen nehmen.

Krebs-Muß.

Man siedet 16 Krebse, nimmt die Schwänze davon, und hackt sie klein. Wenn die Schalen gestoßen sind, röstet man solche in einem Viertelpfund Butter, gießt ein wenig Wasser daran, preßt sie

wohl durch ein Tuch, und läßt sie abkühlen. Hierauf stoßt man 8 Loth geschälte Mandeln zart, auch eben so viel Zucker, macht einen Schoppen Milch siedend, verrührt 6 Eyer, gießt sie in die Milch, läßt sie langsam zusammen gerinnen, und thut noch ein paar Tropfen Zitronensaft dazu. Wenn es geronnen ist, gießt man sie in eine Serviette, und hängt sie auf, daß das Wasser davon lauft, weicht alsdann die Brosamen von einem Weißbrod oder Weck in süßen Rahm ein, und für einen Kreutzer spanischen Flor in ein Glas Wasser, daß die Farbe herausgezogen wird, rührt hierauf 6 Loth von der durchgepreßten Krebs-Butter, thut die gestoßenen Mandeln, Zucker und die gehackten Krebsschwänze, wie auch die abgelaufenen Eyer darein, drückt den eingeweichten Weck aus, kehrt ihn in dem Florwasser um, daß er Farbe bekommt, drückt ihn wieder aus, und nimmt ihn zu der übrigen Masse, welche mit 4 ganzen Eyern und dem Gelben von 6 andern noch eine Viertelstunde gerührt, in ein mit Butter bestrichenes Blech gefüllt, und darin langsam aufgezogen wird.

Euter von Hühnermägen.

Es können von alten oder jungen Hühnern die Mägen und Lebern genommen werden; sind es alte, so sind 2 Mägen genug, von jungen aber nimmt man deren, so viel man hat, verwellt solche im Salzwasser, schneidet die dicke Haut davon weg, hackt das Uebrige klein, thut es mit Schnittlauch, 2 Loth frischem Mark oder Butter in einen saubern Hafen, schlägt 8 Eyer daran, nimmt Salz und Muskatblüthe dazu, macht eine Maaß Milch siedend, gießt das Gerührte nebst etwas Zitronensaft darein, und läßt es unter beständigem Rühren gerinnen, schüttet es dann in eine Serviette, hängt es auf,

damit es ablauft, schneidet es, wenn es kalt ist, in Schnitten, und macht eine gute Butter- oder Krebs-Sauce daran.

Quitten- oder Trauben-Kuchen,

in einer Zitronen-Sauce oder trocken zu geben.

Ein Viertelpfund Butter rührt man leicht, 3 ganze Eyer und von 4 andern das Gelbe dazu, weicht von 2 altgebackenen Wecken das Innere in Milch ein, schält 4 Loth Mandeln, stoßt sie zart, und thut solche nebst dem ausgedrückten Weck, 1 Quint Zimmet, 6 Loth gestoßenem Zucker, den klein geschnittenen Schalen und dem Saft von einer Zitrone daran. Wenn die Masse leicht ist, so nimmt man die im Wein und Zucker weich gekochten Schnitze von 2 oder 3 Quitten, oder 2 Hände voll sauber gewaschene Traubenbeeren darein, bestreicht eine runde tiefe Form mit Butter, bestreut sie mit Semmel-Mehl, und backt sie auf Kohlen oder im Ofen.

Gemüß von dürren Kirschen.

Zwey Schoppen dürre Kirschen werden mit halb Wasser und halb Wein zugesetzt, und sobald sie recht weich sind, durch einen Seiher getrieben, daß es sammt dem Mark 2 Schoppen Brühe gibt. Alsdann schlägt man 6 ganze Eyer, und von 6 andern das Gelbe in einen Topf oder Hafen, schüttet die durchgepreßten Kirschen darein, rührt einen Eßlöffel voll Stärk-Mehl mit einem halben Glase süßem Rahm glatt an, und thut es nebst einem geriebenen Milchbrod, gestoßenem Zucker und Zimmet und der feingeschnittenen Schale von einer halben Zitrone auch dazu. Dieß Alles muß zu einer Masse eine halbe Stunde gerührt werden, wo dann ein Aufzugblech mit Butter bestrichen, mit Semmel-Mehl bestreut, und die darein gefüllte Masse langsam aufgezogen wird.

Rahm-Struckeln.

Von 2 ganzen Eyern und dem Gelben von 3 andern, einer starken Nuß groß Butter und ein wenig Salz wird ein Nudel-Taig verfertigt, und so lange geschafft, bis er beynahe ohne Mehl ausgewällt werden kann. Hierauf werden eines Tellers große Kuchen ganz fein ausgewällt. Wenn alle fertig sind, bestreicht man ein Potageblech mit Butter, thut von einem Schoppen des besten sauren Rahms auf jeden Kuchen 2 Eßlöffel voll mit ein wenig Salz, rollt solche eines Daumen breit ganz leicht zusammen, legt sie in das Blech einen kleinen Finger breit auseinander und über einander, schneidet dünne Schnittlein Butter darauf, setzt sie auf schwache Kohlen, einen Deckel mit Kohlen darüber, und zieht sie halb auf, macht dann einen Schoppen Milch siedend, gießt solche hinein, und läßt sie vollends aufziehen. Wenn sie fertig sind, und noch mehr Milch nöthig haben, so wird solche daran gegossen oder besonders dazu aufgestellt. Will man die Speise süß haben, so wird gestoßener Zucker an den sauren Rahm gerührt, auch wenn der Rahm schlecht ist, das Gelbe von 3 oder 4 Eyern dazu genommen. Diese Speise kann auch im Backofen aufgezogen werden.

Aufgezogenes von Blättlein.

Von 2 Eyern und einer Nuß groß Butter wird ein Nudel-Taig verfertigt, und dünn ausgewällt. Wenn die Kuchen trocken sind, werden eines Geleichs lange und eines Fingers breite Blättlein daraus geschnitten, und in einer Maaß Milch gesotten. Man muß aber wohl Acht geben, daß sie sich nicht zusammen hängen. Sie werden darauf in eine Schüssel gegossen, und zuweilen gerührt, bis sie kalt sind. In einer andern Schüssel rührt man 6 Eyer, 1 Quint gestoßenen Zimmet, 4 Loth gesiebten Zucker,

einen Schoppen süßen und einen Schoppen sauren Rahm, die abgekühlten Blättlein darunter, bestreicht ein Potageblech mit Butter, gießt die Masse darein, und läßt sie im Ofen aufziehen.

Andere Art von gesalzenen Blättlein.

Man macht ebenfalls den oben beschriebenen Taig, nur die Butter wird weggelassen, siedet die Blättlein im Salzwasser, flößt sie wieder mit frischem Wasser ab, hackt 2 verwellte Euter und ein Brieslein mit etwas Petersilie und Schnittlauch, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, das Gelbe von 6 Eyern darein, thut das Gehackte und Grüne, nach diesem die abgeflößten Blättlein, Salz und Muskatblüthe dazu, schlägt das Weiße von den 6 Eyern zu einem Schaum, rührt solchen nebst einem halben Schoppen süßem Rahm ebenfalls unter die übrige Masse, füllt solche in ein mit Butter bestrichenes Aufzugblech, und läßt sie aufziehen. Jeder dieser beyden Aufläufe ist für 5 bis 7 Personen hinlänglich.

Auflauf von Fischen.

Zwey Milchbrode oder das Weiße von 2 abgeriebenen Wecken schneidet man zu kleinen Schnitten, gießt einen halben Schoppen süßen Rahm daran, setzt es in einem Geschirr auf heiße Asche, und schüttet es, sobald es vollkommen dick ist, in eine Schüssel, damit es ganz kalt wird. Hierauf wird ein zweypfündiger Fisch, er mag seyn, von welcher Gattung er will, entweder gebraten oder im Salzwasser gesotten, rein von den Gräten gesäubert, ein Viertelpfund grüner Speck klein geschnitten, eine Viertelstunde in süßer Milch gekocht, und mit einem Schaumlöffel aus der Milch an das gekochte Brod gethan. Beyde Stücke werden mit 8 Ey-

gelb angerührt, 4 Loth gewaschene und verlesene Sardellen mit etwas Petersilie und Zitronenschalen gehackt, nebst Salz und Muskaten an die Masse gethan, 3 Eyweiß zu Schnee geschlagen, dieser, ein halber Schoppen saurer Rahm nebst dem Fisch auch in die Masse, aber nur leicht untereinander gerührt, und in einem mit Butter bestrichenen Potageblech wie gewöhnlich aufgezogen.

Bemerkung. Gibt man diesen Auflauf an einem Fasttag, so wird statt des Specks ein Viertelpfund Butter dazu genommen, und der Fisch nebst dem Gehackten darin gedämpft. — Es ist eine Speise für 5 oder 6 Personen.

Auflauf von Mark.

Zwey Weißbrode oder Kreutzerwecken reibt man ab, weicht das Innere in gute Milch ein, hackt ein Viertelpfund frisch verlesenes Ochsenmark mit dem ausgedrückten Weck, stoßt 8 Loth geschälte Mandeln zart, rührt ein Viertelpfund gestoßenen Zucker mit 8 Eygelb eine Viertelstunde, nimmt das Gehackte und die Mandeln dazu, schlägt das Weiße von den 8 Eyern zu einem Schaum, thut denselben, wenn die Masse recht zusammen gerührt ist, darein, gießt solche in ein mit Butter bestrichenes Blech, reibt ein ganzes Milchbrod auf dem Reibeisen, vermengt eine Hand voll gestoßenen Zucker und ziemlich Zimmet damit, streut dieses auf den Auflauf, belegt die Kruste mit dünnen Schnitten Butter, und läßt es langsam aufziehen.

Reiskopf von Borsdorfer-Aepfeln.

So viel Personen, so viel große Borsdorfer-Aepfel schält man, schneidet oben einen Deckel ab, höhlt sie aus, wascht 4 Loth große und kleine Rosinen, läßt sie in ein wenig Wasser aufquellen, gießt das Wasser wieder davon, mengt etwas Zucker und

Zimmet, ein wenig Zitronenschalen und Zitronat unter die Rosinen, füllt die Aepfel damit, bestreicht ein rundes Blech mit Butter, setzt die Aepfel darein, kocht ein Viertelpfund Reis dick in der Milch, läßt ihn erkalten, rührt dann ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt 5 ganze Eyer darein, thut den kalten Reis nebst 6 Loth Zucker und einer halben klein geschnittenen Zitronenschale darunter, rührt Alles wohl untereinander, gießt die Masse über die gefüllten Aepfel, und läßt sie in einem nicht zu heißen Ofen aufziehen.

Dürr-gekochte Hägen (Hangbuden) als Gemüß.

Zwey Hände voll geputzte Hägen, ein Viertelpfund große (Zibeben) und eben so viel kleine Rosinen, eine Hand voll dürre Kirschen, eine Hand voll Brunellen oder geschälte Zwetschgen, Alles dieß wascht man etliche Mal sauber aus warmem Wasser, setzt es hierauf mit einem Schoppen Wasser und einem Schoppen Wein zu, thut etwas Zitronenschalen, ein Stücklein Zucker und etwas Zimmet dazu, schneidet von einem halben Kreuzerweck Bröckelein, röstet sie im Schmalz gelb, richtet das Gemüß an, sobald es nehmlich kurz (bis auf wenig Brühe) eingekocht ist, und streut das geröstete Brod darauf.

Gemüß von Rosinen.

16 Loth (ein halbes Pfund) kleine Rosinen werden sauber gewaschen, mit halb Wasser und halb Wein nebst einem Stücklein Zucker und Zimmet zugesetzt, von einem halben Kreuzerweck runde Schnitten in Butter oder Schmalz gelb geröstet, die geröffteten Schnitten, sobald die Rosinen recht eingekocht sind, auf eine Platte gelegt, und die

letztern darüber angerichtet. Auf diese Art werden auch die Brunellen oder geschälten Zwetschgen gekocht.

Muß von schwarzem Brode.

2 bis 3 Hände voll schwarzes Brod werden gerieben, in einem irdenen Geschirr gelb in Butter geröstet, ein Schoppen (½ Bouteille) Wein und ein halber Schoppen Wasser daran gegossen, die klein geschnittene Schale von einer Zitrone, ein Stücklein Zucker, etwas gestoßener Zimmet und 4 gestoßene Nägelein dazu gethan. Es muß fleißig gerührt werden, bis es zu kochen anfängt, weil es sich gern anhängt. Würde das Muß zu dick, so wird etwas Wasser und Wein nachgegossen.

Auflauf von Quitten.

5 bis 6 Quitten werden weich gesotten, und wenn sie kalt sind, geschält. Dann wird das Mark auf dem Reibeisen bis auf das Steinigte abgerieben, zu 12 Loth Mark ein Viertelpfund Zucker gesiebt, das Weiße von 8 Eyern zu Schaum geschlagen, das Mark nebst dem Zucker in eine Schüssel gethan, der geschlagene Schnee nach und nach darein, und die ganze Masse überhaupt recht schaumig gerührt, die abgeriebene Schale von einer Zitrone darein gethan, eine blecherne Schüssel oder Porzellan-Platte mit Butter bestrichen, der Saft von einer Zitrone in die Masse gedrückt, solche eingefüllt, die Platte auf einen siedenden Hafen oder heiße Asche gesetzt, und ein Deckel mit schwachen Kohlen darauf gestellt, bis es gelb aufgezogen ist.

Andere Art Quitten-Auflauf.

Es werden ebenfalls einige Quitten gesotten, wenn sie kalt sind, geschält, auf dem Reibeisen gerieben, und zu einem Viertelpfund Mark 8 Loth geschälte, und mit Zitronensaft fein gestoßene Man-

deln nebst einem Viertelpfund gestoßenem Zucker in eine Schüssel gethan. Hierauf wird das Weiße von 9 Eyern zu Schaum geschlagen, derselbe langsam an die Masse gerührt, die Schale von einer Zitrone darein gerieben, der Saft davon auch hineingedrückt, dann die Masse, wenn sie recht schaumig gerührt ist, in ein mit Butter bestrichenes Potage-Blech oder in eine Porzellan-Platte gefüllt, auf schwache Kohlen, ein Deckel mit dergleichen darauf gesetzt, und langsam aufgezogen.

Zitronen-Auflauf.

Zu einer Platte für 4 bis 5 Personen, oder auf eine Tafel, wo man stark servirt (sehr viele Schüsseln aufträgt), daß es eine Zwischenplatte gibt, wird ein Viertelpfund vom feinsten Kanarien-Zucker gesiebt, eine halbe Stunde mit 9 Eygelb gerührt, von 3 Zitronen das Gelbe fein abgerieben, das Weiße von 6 Eyern zu einem Schnee geschlagen, Beydes an die Masse und noch eine Viertelstunde damit gerührt, kurz vor dem Einfüllen der Saft von 3 Zitronen durchgeseiht, darein gethan, dann die Masse in eine mit Butter bestrichene Porzellan- oder Zinn-Platte eingefüllt, ein Deckel mit schwachen Kohlen darüber gesetzt, und langsam aufgezogen. In einer kleinen Viertelstunde ist er fertig.

Auflauf von Hägen-Mark.

Zu eben einer solchen Platte schlägt man 6 Eyweiß zu einem Schaum, nimmt 6 Loth Hägen-Mark und 4 Loth gesiebten Zucker in eine Schüssel, und rührt von dem geschlagenen Schnee daran, die Masse muß aber immer wieder gerührt werden, bis wieder Schnee darein darf. Wenn der ganze Schaum darin, und die Masse leicht gerührt ist, wird die Schale von einer Zitrone darein gerieben, die ganze Masse auf eine mit Butter bestrichene

Platte von Porzellan oder Zinn gefüllt, und mit einem Deckel mit Kohlen, oder im Ofen langsam aufgezogen.

Auflauf von Aprikosen.

Man schält 8 bis 9 Aprikosen, läutert ein starkes Viertelpfund Zucker mit einem Glase Wasser, schneidet die Aprikosen von einander, kocht sie in dem geläuterten Zucker weich, und thut sie in ein tiefes Geschirr. Sobald sie kalt sind, rührt man sie stark, reibt von einer halben Zitrone die Schale darein, schlägt 8 Eyweiß zu einem Schaum, rührt solchen nach und nach an die Aprikosen, füllt die Masse, wenn sie leicht gerührt ist, auf eine mit Butter bestrichene Porzellan- oder Zinnplatte, und läßt sie langsam aufziehen.

Gefüllte Weißbrode oder Wecken.

Von 2 oder 3 Kreutzerwecken schneidet man oben eine Schnitte ab, nimmt das Innere sauber heraus, weicht es in süße Milch ein, drückt es wieder aus, rührt 4 Loth abgezogene und gestoßene Mandeln nebst dem ausgedrückten Weck und eine Hand voll Zucker mit 3 Eyern eine Viertelstunde, thut ein wenig Zimmet und 4 Loth große und kleine Rosinen darein, füllt die ausgehöhlten Wecken damit, legt die Schnitten wieder oben darauf, umbindet sie mit einem Faden, verrührt 4 Eyer mit einem halben Schoppen süßem Rahm, legt die gefüllten Wecken darein, kehrt solche ein paar Mal um, bis sie weich sind, backt sie dann im Schmalz gelb, und macht eine Sauce darüber, worin sie noch ein wenig aufkochen müssen. Sie können auch trocken mit Zucker und Zimmet bestreut, zu gekochten Zwetschgen gegeben werden.

Blison (Blison) von Feld- oder Reb-Hühnern, welcher als eine Zwischen-Platte, statt eines Auflaufs gegeben wird.

Zu einer Platte von mittlerer Größe rupft man 2 Feldhühner, nimmt sie aus, schält das Brustfleisch davon ab, säubert es von dem Hautigen ab, stoßt das Brustfleisch in einem Mörser fein, daß es wie ein Taig ist, zerhaut das Uebrige von den Feldhühnern, setzt es mit einem Pfund Kalbfleisch, und einem kleinen Stücke abgesottenem Schinken mit Fleischbrühe zu, und kocht es so lange, bis noch ein halber Schoppen Brühe übrig ist, gießt solche durch ein Sieb, läßt sie erkalten, hackt hierauf eine Zwiebel klein, dämpft sie in einem Stücklein Butter weich, streut so viel Mehl darüber als zwischen 3 Fingern gefaßt werden kann, gießt nach diesem ein Glas guten süßen Rahm daran, und läßt es kochen, bis es wie ein Brey wird. Wenn es nun erkaltet ist, nimmt man das gestoßene Brustfleisch in eine Schüssel, die gekochte Zwiebel dazu, rührt das Vorhergehende, und 6 Eßlöffel voll von der durchgelaufenen Brühe, 4 Loth klein geschnittenes Rindsmark, Salz und Muskatblüthe mit 8 Eygelb eine Viertelstunde, schlägt von 4 Eyweiß einen Schnee, rührt ihn nebst dem Saft von einer Zitrone in den Blison, bestreicht eine Porzellan- oder Zinn-Platte mit Butter, füllt die Masse darein, und läßt sie bey gelinder Hitze oder im Backofen langsam aufziehen. Sobald er hoch ist, wird er gleich zu Tische gebracht; viel Farbe darf er nicht bekommen, damit er saftig bleibt.

Auf diese Art können Blisons von Schnepfen, jungen Hasen und Krammetsvögel-Brüsten gemacht werden.

Grenade von Blumenkohl oder Karviol.

Hiezu nimmt man kleine runde Köpfe von Blumenkohl, putzt sie sauber, schneidet die Stiele kurz davon ab, doch so, daß sie nicht auseinander fallen, kocht den Karviol in Salzwasser nicht ganz weich, nimmt ihn aus dem Wasser, und legt ihn auf ein reines Tuch. Nun verfertigt man eine beliebige feine Frikassee von jungen Hühnern, Tauben, Kälbermilchen und Eutern, von geklopftem Kalbfleisch oder Lammfleisch, wie sie öfters in diesem Buche angezeigt sind. Wenn es halb fertig ist, setzt man es zum Erkalten bey Seite, und verfertigt folgende Farce (Fülle): Man hackt ein Stück Kälberbraten mit ein wenig Petersilie und Charlotten-Zwiebeln fein, schneidet eine Semmel oder ein Milchbrod zu Schnitten, kocht es mit süßem Rahm auf Kohlen zu einer dicken Creme, nimmt es, wenn es abgekühlt ist, nebst dem Gehackten in einen Mörser, stoßt es recht durch, und rührt es in einer Schüssel mit dem Gelben von 4 Eyern, etwas Salz und Muskatblüthe an. Hierauf bestreicht man eine Kastrol oder eine andere runde Form mit kalter Butter, bestreut den Rand davon mit Semmelmehl, belegt den Boden davon mit frischen Speckscheiben, setzt den Blumenkohl, dicht neben einander, darauf, streicht von der Farce eines kleinen Fingers dick mit einem Messer zwischen den Kohl, überstreicht es mit aufgeklopftem Eygelb, legt die Fricassee ohne Sauce dazwischen hinein, streicht die übrige Farce darüber, befestigt es an den Seiten, damit es zusammenhält, belegt es oben wieder mit Speckscheiben, und deckt einen passenden Deckel, aber ja keinen eisernen, darauf. Alsdann setzt man die Form in ein Geschirr mit siedendem Wasser, stellt es eine Stunde in den Backofen, nimmt bey'm Anrichten die Speckscheiben ab, stürzt die Grenade auf eine Platte,

nimmt auch die oberen Speckscheiben behutsam weg, und gibt die zurückgebliebene Sauce der Fricassee dazu. Es kann auch statt des Deckels ein Papier mit Taig darüber gemacht werden.

Aufgezogene Schnitten.

Von einem Schoppen süßer Milch macht man einen gebrühten Taig, schafft solchen glatt, trocknet ihn mit einem guten (etwas großen) Stück Butter auf, kühlt ihn in einer Schüssel ab, rührt 6 bis 7 Eyer langsam, und zuletzt ein wenig Salz darein, macht von 2 Kreuzerwecken dünne runde Schnitten, kehrt solche in dem Taig um, siedet in einer messingenen Pfanne Wasser mit Salz, und legt die eingetauchten Schnitten darein. Sobald sie gesotten sind, legt man sie mit dem Schaumlöffel auf eine Platte, bestreicht eine kupferne oder blecherne Schüssel stark mit Butter, legt die Schnitten der Ordnung nach darein, verrührt 6 Eyer mit einem Schoppen saurem Rahm, gießt dieß über die Schnitten, auch ein wenig zerlassene Butter darüber, und läßt sie im Ofen aufziehen.

Diese Speise kann auch zu den gekochten Zwetschgen gegeben werden.

Eine Speise für 6 bis 8 Personen.

4 Weißbrode oder Kreuzerwecken reibt man nur ein wenig ab, schneidet das Uebrige zu ganz kleinen zarten Schnitten, bestreicht eine blecherne oder kupferne Schüssel mit einem starken Viertelpfund Butter, streut eine Hand voll gewaschene kleine Rosinen darein, legt die Schnitten darauf, rührt 2 Hände voll gestoßenen Zucker, 1 Quint, auch etwas mehr, gestoßenen Zimmet mit 10 ganzen Eyern eine Viertelstunde, eine Maaß gute süße Milch daran, gießt solches über die Schnitten, legt dünne kleine Schnitten Butter darauf, vermischt 4 Loth

geschälte und zart langgeschnittene Mandeln mit ein wenig Zucker, streut sie über das Gemüß, und backt es auf Kohlen oder im Ofen.

Lungen-Muß.

Eine Kalbs-Lunge wird im Salzwasser verwellt, zu kleinen Stücklein geschnitten, etwas Petersilie, ein paar Charlotten-Zwiebeln, ein Stücklein Zitronenschale zusammen klein gehackt, ein kleiner Kochlöffel voll Mehl, in einem Stücklein Butter gelb geröstet, das Gehackte darin gedämpft, und ein Glas Wein, Muskatblüthe nebst etwas Fleischbrühe daran gethan, doch darf es nicht zu dünn werden. Wer es gerne recenter hat, drückt noch etwas Zitronensaft daran. Nach dem Anrichten wird es mit gebackenem Brode belegt.

Morchen von Kalbs-Lunge.

Eine Lunge wird im Salzwasser weich gekocht, dieselbe mit einer Zwiebel, etwas Petersilie und etwas Zitronenschale klein gehackt, ein Kreuzerweck abgerieben, das Innere in süßer Milch eingeweicht, fest ausgedrückt, dieß Alles mit 2 ganzen und 2 gelben Eyern angerührt, Salz und Muskaten dazu gethan. Von einem ganzen Ey und einem Gelben, ein wenig Butter, etwas Salz und feinem Mehl verfertigt man hierauf einen Nudeln-Taig, wällt ihn dünn, schneidet ihn zu viereckigen Stücklein, füllt von der angerührten Masse darein, und formirt Morchen daraus, steckt ein wenig Taig oben hin, backt sie saftig in heißem Schmalz, legt sie auf Brod, und macht eine Petersilien-Sauce darüber.

Schnitten von einem Hecht.

Ein pfündiger Hecht wird geputzt, ausgenommen, mit Salz eingerieben, auf dem Rost ein wenig gebraten, rein von Gräten verlesen, das

Fleisch mit etwas Petersilie, ein wenig Zitronen-schale und einem Stücklein Rindsmark gröblich gehackt oder klein geschnitten. Hierauf schneidet man 2 Milchbrode zart ein, macht ein Trinkglas süße Milch mit 4 Loth frischer Butter warm, und gießt es über das Milchbrod. Wenn es ein wenig erkaltet ist, rührt man es mit 6 Eygelb an, Salz und Muskaten dazu, schlägt das Weiße der 6 Eyer zu Schaum, rührt das Fleisch zuerst, nach diesem den Schaum darein, bestreicht eine Serviette so groß als einen Teller mit Butter, streut sie mit gehackten Pistazien, füllt die Masse darein, bindet sie wie einen Pudding zu, siedet sie eine Stunde im Salzwasser, schneidet sie hierauf zu Schnitten, macht eine Morchen- oder Zitronen-Sauce darüber, und läßt sie auf der Kohlpfanne noch ein wenig aufkochen. Ehe sie zu Tische kommen, wird die Sauce mit 2 Eygelb abgezogen. Diese Speise kann als ein Abend-Gemüß oder Mittags als eine Zwischen-Platte aufgestellt werden.

Statt des Hechts kann man auch 2 Brieslein und 2 Euter verwellen, solche klein schneiden, fein geschnittene Petersilie zu dem Milchbrod nehmen, die Masse wie bey dem Hecht, in eine Serviette binden, sie zu Schnitten schneiden, eine Morchen- oder Petersilien-Sauce darüber machen, und dieselben auch als eine Zwischen-Platte einsetzen.

Große Pasteten.

Gewöhnlicher Butter-Taig zu allen Pasteten.

Man verrührt 4 Eygelb in einer Schüssel, und gießt einen halben Schoppen süße Milch daran.

Werden die Eyer gespart, so wird nur ein ganzes Ey zu einem halben Schoppen Milch genommen, nach Verhältniß das benöthigte Salz, und soviel feines Mehl darein geschafft, bis sich der Rührlöffel von dem Taig losschält, derselbe auf ein Brett genommen, und so lange gewürgt, daß, wenn man mit dem Finger darauf drückt, sich der Taig in die Höhe begibt. Alsdann wird derselbe halbdick ausgewällt, und ein Pfund Butter über den halben Taig geschnitten. Ist die Butter hart, so wird sie zuvor mit frischem Wasser geschafft, zu einem Kuchen gewällt, mit einem Tuch abgetrocknet, dann erst auf den Taig gelegt, die leergelassene Hälfte desselben darüber geschlagen, neben über die Butter wohl eingebogen, und ganz dünn ausgewällt, daß er durchaus eine Gleichheit bekommt, und an einem Orte nicht dicker, als an dem andern ist. Hierauf muß der Taig wie eine Serviette zusammen gelegt, und wohl in Acht genommen werden, daß derselbe im zweyten Wällen nicht überzwerch zu liegen kommt; er wird nun zum zweyten Mal, nur nicht mehr so dünne als zuerst, gewällt, und wieder auf die nemliche Seite überschlagen. Auf diese Art ist der Taig ganz fertig. Will man solchen zu kleinen Pasteten nehmen, so wird er eines starken Messerrücken dick ausgewällt, zu großen Pasteten aber muß es etwas dicker geschehen. Wenn man dieses pünktlich beobachtet, und nicht mehr wällt, so wird es niemals fehlen. Auch muß der Taig nicht zuviel mit der Hand angerührt, und jedesmal, wenn Mehl darunter gestreut wird, über das Wällholz gelegt werden.

Bemerkung. Im Sommer, wo die Butter mehr Fett hat, ist es hinlänglich, wenn man zum halben Schoppen Milch nur 3 Viertelpfund Butter nimmt, im Winter hingegen muß es bey einem Pfund bleiben.

Buttertaig von Wasser.

Zu diesem wird das Gelbe von 6 Eyern und ein halber Schoppen frisches Wasser nebst dem benöthigten Salz wohl verrührt, und dann der Taig auf die vorgemeldte Art geschafft, nur daß ein halbes Viertelpfund Butter weiter als zum Milchtaig genommen wird. Er kann ebenfalls zu allen Arten Pasteten gebraucht werden.

Geriebener Buttertaig.

Dieser wird gemeiniglich zu kalten Pasteten gemacht. Man schlägt nehmlich 2 Eyer in eine Schüssel, nimmt 4 Eßlöffel voll sauren Rahm und ein kleines Trinkglas Wasser dazu, schneidet ein Pfund Butter darein, thut Salz daran, rührt dieß wohl untereinander, und nach diesem soviel Mehl darein, bis es einen ganz festen Taig gibt. Wenn derselbe geschafft ist, wird er ausgewällt, und zwey Mal überschlagen. Alsdann kann man ihn brauchen. Wie er in der Dicke gewällt werden muß, ist bey den kalten Pasteten angezeigt.

Bemerkung. Man kann sich des Taigs auch zu Kuchen bedienen, wenn man gerade nicht gern Buttertaig macht. — Statt des Wassers kann auch Milch dazu genommen werden.

Ueberzwercher Buttertaig.

Man thut ein halbes Pfund Mehl in eine Schüssel, schneidet ein Viertelpfund Butter dazu, rührt dieß nebst ein wenig Salz, 4 Eygelb und etlichen Eßlöffeln Wasser zu einem Taig zusammen, nimmt denselben auf ein Brett, würgt ihn, und wällt kleine, eines Tellers große Böden so dünn und gleich als möglich daraus. Wenn alle beysammen sind, wird ein Viertelpfund Butter zerlassen, jeder Boden mit dem Pinsel davon überstrichen, bis die Butter ganz auf ist, und ein Boden auf den

andern gelegt. Ist dieß geschehen, so werden die Böden ganz fest zusammen gerollt, über Nacht auf einem Brett oder einer Zinn-Platte in den Keller gethan, den andern Tag Stücklein eines Messerrücken dick abgeschnitten, sobald solche beysammen sind, überzwerch gewällt, mit einem guten Ragout gefüllt, wie Kräpflein übergeschlagen, auf ein mit Mehl besäetes Blech gelegt, und ohne bestrichen zu werden, im Ofen gebacken. Sie können mit einem klein geschnittenen Ragout, wie solche öfters angezeigt sind, gefüllt, und als Pasteten gegeben werden.

Noch ein überzwercher süßer Buttertaig.

In eine Schüssel nimmt man ein halbes Pfund Mehl, 4 Eygelb, 2 Eßlöffel voll Zucker, und das Uebrige Wein dazu, schafft dieses so lange zu einem Taig, bis er gewällt werden kann, schneidet solchen zu kleinen Stücklein, und wällt ganze dünne Böden daraus, daß einer so groß wie der andere wird. Wenn sie fertig sind, wird ein Viertelpfund Butter zerlassen, ein Boden damit bestrichen, ein anderer darauf gelegt, und immer so fortgefahren, bis die Böden und die Butter zu Ende sind; die bestrichenen Böden werden fest zusammen gerollt, auf eine Platte gelegt, und an einem kühlen Orte über Nacht aufbehalten. Den andern Tag wird der Taig zu 2 Messerrücken dicken Rädlein geschnitten, jedes Rädlein von unten bis oben zwey Mal in die Länge und ein Mal überzwerch gewällt, daß es ein, eines Messerrücken dickes Blättlein wird, dasselbe mit eingemachten Kirschen oder Himbeeren gefüllt, ein Kräpflein daraus formirt, neben herum mit dem Back-Rädlein geschnitten, und auf ein mit Mehl besäetes Blech gelegt. Ehe die Kräpflein in den Ofen kommen, werden sie mit Zucker überstreut, und gelb gebacken. Wenn der Taig recht in die Queere

(überzwerch) gewällt wird, so springen sie auf wie Fischschuppen.

Weinbackes-Taig.

Man schlägt 6 Eygelb in eine Schüssel, thut einen halben Schoppen guten Wein, eine Hand voll gestoßenen Zucker und feines Mehl dazu, schafft dieß zusammen so lange in der Schüssel, bis der Taig zum Wällen tauglich ist, nimmt ihn dann erst auf ein Brett, und würgt ihn nur noch ein wenig, damit er nicht zu warm wird. Weil junge Leute gewöhnlich heiße Hände haben, so muß der Taig mit dem Kochlöffel so lange in der Schüssel geschafft werden, daß man ihn auf dem Brett nicht mehr viel zu würgen nöthig hat. Alsdann wird er halbdick ausgewällt, auf den halben Theil ein Pfund Butter geschnitten, die andere Hälfte darüber geschlagen, und das erste Mal so dünn wie möglich gewällt. Bey dem Zusammenlegen des Taigs und mit dem zweyten Wällen verfährt man auf die nämliche Art, wie solches bey dem gewöhnlichen Butter-Taig angezeigt ist. Dieser Taig ist zu allem Weingebackenen und auch zu süßen Torten zu gebrauchen, worauf ich mich hin und wieder beziehen werde.

Weinbackestaig auf andere Art.

Drey Eßlöffel voll sauren Rahm, eben so viel Zucker, 3 Eßlöffel voll Wein, 2 Eßlöffel voll guten Branntewein und das Gelbe von 3 Eyern nimmt man, und schafft so viel feines Mehl darein, bis es einen festen Taig gibt. Diesen Taig wiegt man, nimmt halb so viel Butter dazu, als es Taig ist, wällt ihn mit Mehl oder Wasser aus, und behandelt ihn übrigens wie einen andern Buttertaig.

Gehackter Weinbackestaig.

Man nimmt ein halbes Pfund Mehl auf ein Hackbrett, macht in der Mitte einen Ring, thut 4 Eygelb, 3 Eßlöffel voll Zucker, 6 Eßlöffel voll Wein, 2 Eßlöffel voll sauren Rahm darein, und hackt dieß Alles mit dem Hackmesser untereinander, bis der Taig zum Würgen recht ist. Wenn derselbe glatt geschafft ist, wird er gewogen. Zu einem Pfund werden 3 Viertelpfund (24 Loth) Butter genommen. Alsdann wird der Taig halbdick ausgewällt, die Butter auf den halben Theil geschnitten, wohl eingeschlagen, und wie ein anderer Buttertaig zwey Mal ausgewällt. Dieser Taig ist zum Weingebackenen am besten zu gebrauchen.

Krebs-Pastete.

Man siedet 100 Krebse, lößt die Schwänze davon ab, stoßt die Schalen klein, dämpft solche in einem halben Pfund Butter, gießt ein paar Eßlöffel voll gute Fleischbrühe daran, preßt es wohl durch ein Tuch, und stellt das Durchgepreßte über Nacht in den Keller. Zum Butter-Taig wird ein Ey, nicht gar ein halber Schoppen saurer Rahm und ein wenig Salz genommen, feines Mehl darein gewürgt, derselbe wie ein andrer Buttertaig geschafft, halbdick ausgewällt, die Hälfte von der Krebsbutter auf einer Serviette abgetrocknet, und auf den halben Theil des Taigs gelegt, das Leergelassene darüber geschlagen, und zwey Mal ausgewällt. Dann bleibt der Taig liegen. Zur Fülle nimmt man das Innere von einem Weißbrod oder Kreutzerweck, weicht solches in ein Glas süßen Rahm ein, ferner: 2 abgesottene Brieslein, 2 Euter, eine Hand voll abgesottene Morchen, und hackt diese 3 Stücke zusammen klein nebst ein wenig Zitronenschale, Petersilie nnd Schnittlauch. Die übrigge-

lassene Krebs-Butter wird hierauf mit 3 Eyegelb abgerührt, der eingeweichte Weck ganz leicht ausgedrückt, und nebst dem Gehackten an die gerührte Butter gethan; die Krebsschwänze werden nur von einander geschnitten, und nebst Salz und Muskaten auch darein genommen. Von dem verfertigten Butter-Taig wird nun der halbe Theil, so groß die Pastete werden soll, ausgewällt, das Blatt in ein Potage- oder Backblech auf Papier gelegt, die gerührte Masse darauf gefüllt, der übrige halbe Theil ebenfalls zu einem Boden gewällt, darüber gelegt, nach Gefallen ausgeschnitten, mit einem Ey bestrichen und gelb gebacken.

Gehackte Fleisch-Pastete.

Es wird ein guter Buttertaig verfertigt. Von einem halben Pfund gibt es immer eine Pastete für 6 bis 7 Personen. Man nimmt entweder ein Stück übriggelassenen Braten, oder muß das Fleisch erst dazu gebraten werden; anderthalb Pfund sind genug. Das Fleisch schneidet man, nimmt von einer halben Zitrone die Schale nebst dem Mark, 4 Loth Sardellen oder einen halben Häring, für 2 Kreutzer Kappern, eine kleine Zwiebel, ein wenig Petersilie, und wenn das Fleisch nicht fett ist, auch 2 Loth Mark dazu, hackt dieses zusammen — nur nicht zu klein, röstet ein paar Messerspitzen voll Mehl in einem Stücklein Butter, dämpft das Gehackte darin, und thut ein Glas Wein, Salz und Muskaten daran; wenn es ein wenig gekocht hat, schüttet man es auf eine Platte, und läßt es erkalten. Der verfertigte Buttertaig wird zu 2 Theilen gewällt, die Fülle auf die eine Hälfte gleich ausgetheilt, neben von einem verrührten Ey bestrichen, der andere halbe Theil darüber gethan, neben mit Schuppen, jedoch nach Belieben, ausgeschnitten, oben wieder bestrichen und gebacken.

Bemerkung. Wer mit Basilikum und Zitronen-Kraut versehen ist, hackt es unter die Fülle, und läßt das Gewürz weg.

Pastete von Brieslein.

Zu der nehmlichen Größe der vorbeschriebenen Fleisch-Pastete verwällt man 4 Brieslein (Kalbsmilchen) und 4 Euter im Wasser, siedet eine Hand voll Morchen besonders, schneidet die Brieslein und Euter zu Fingers dicken Rädlein, die ausgedrückten Morchen ebenfalls, ein wenig Petersilie, etliche Blätter Basilikum und ein Stücklein Zitronenschalen auch klein, röstet einen kleinen Kochlöffel voll Mehl lichtgelb in einem Stücklein Butter, dämpft das geschnittene Grüne darin, gießt so viel gute Fleischbrühe daran, daß es eine kurze Sauce gibt, thut die geschnittenen Brieslein und Morchen, den Saft von einer halben Zitrone nebst Salz dazu, und läßt es, wenn es aufgekocht hat, erkalten. Der verfertigte Butter-Taig wird nun ausgewällt, die Hälfte davon auf ein Potageblech gelegt, der abgekühlte Ragout darein gefüllt, von der andern Hälfte ein Deckel darüber gemacht, ausgeschnitten, mit einem Ey bestrichen, und im Ofen gebacken. Auch kann eine Butter-Sauce mit Zitronensaft und 3 Eygelb abgezogen, und besonders dazu aufgestellt werden.

Blinde Pastete.

Weil diese Pastete für viele Personen schwer zu machen ist, und sie nicht immer glücklich im Aufsetzen sind, so ist es rathsamer, wenn man einen gut verfertigten Buttertaig dazu nimmt. So groß nun eine Pastete werden soll, von einem Pfund oder halben Pfund Butter, schneidet man den Taig von einander, wällt ihn zu 2 gleichen Böden, schneidet solche nach einer Zinn-Platte, legt den einen Bo-

den auf ein mit Mehl bestreutes Blech, schneidet von dem andern Theil des Taigs in der Mitte einen Deckel, etwa eines kleinen Tellers groß oder wie man die Oeffnung haben will, heraus, bestreicht den untern Boden neben herum mit einem Ey, legt den ausgeschnittenen Theil gleich darauf, schneidet neben Schuppen darein, und wällt den herausgeschnittenen Taig nebst dem andern übrigen Taig aus, bringt dann etliche Bogen Papier in die Rundung und in eine Höhe, so groß die Oeffnung der Pastete ist, legt über dieses runde Papier, welches zuvor mit Mehl bestreut wird, den Deckel, und bestreicht ihn oben mit Eyern. Der noch übrige Taig wird mit Weinbackes-Mödeln ausgestochen, und auf dem Deckel nach Belieben herumgelegt; hat man keine solche Mödel, so kann noch ein ausgewölbtes Blättlein auf den Deckel gelegt und ausgeschnitten werden. Die Pastete und der Deckel werden hierauf mit einem Ey bestrichen, und jedes besonders gebacken. Kann man mit dem Papier nicht wohl zurecht kommen, so ist ein hölzernes Mehlschüsselein, wenn man damit versehen ist, das bequemste dazu; dasselbe wird mit einem Blatt Papier umwickelt, mit Mehl bestreut, und der Deckel darauf gelegt. In jede blind gebackene Pastete, sie seye von welcher Art sie wolle, können Ragouts, Fricassées (Frikassees), Fische mit Sauce eingefüllt werden, wie deren Zubereitung besonders beschrieben ist.

Pastete in einem Model von Farce (Fars).

Es muß ein kupferner gewundener Model in der Größe eines halbpfündigen Gogelhopfen-Models seyn, nur daß in der Mitte kein Rohr herauflauft, und er unten im Boden etwas größer als ein französischer Thaler glatt bleibt. Derselbe wird mit Butter bestrichen, mit Semmel- oder Mutschel-

Mehl bestreut, ein Boden von einem guten Butter-Taig eines starken Messerrücken dick gewäilt, und inwendig ganz herauf in den Model gelegt; die Farce (Fülle) darein wird auf folgende Art gemacht: Man schneidet 2 Pfund gebratenes Kalbfleisch (das beste dazu ist vom Niernbraten) klein, nimmt 4 Loth gewässerte und von den Gräten gesäuberte Sardellen, 4 Loth Rindsmark, für 3 Kreutzer Kappern, eine halbe, mit Schale und Mark geschnittene Zitrone, und eine Zwiebel dazu, hackt dieses zusammen, thut es in eine Schüssel, von einer Zitrone den Saft darein, rührt es mit 2 Eygelb, etwas Salz und Muskatblüthe wohl unter einander, und belegt von der Farce unten den Model eines Fingers dick. Einige Tauben oder junge Hühner werden in einem Stücklein Butter gelb abgedämpft, dann auch auf die Farce gelegt: es können auch statt des Geflügels Stücklein von Kalbfleisch, oder von einem übriggelassenen Braten genommen werden. Man legt solche in den Model dicht neben einander, die Farce vollends darauf, bestreut sie oben ein wenig mit Semmelmehl, belegt sie mit kleinen Stücklein Butter, und backt sie im Ofen gelb. Dann wird die Pastete auf eine Platte umgestürzt, das Boden-Deckelein herausgeschnitten, und eine braune Speck-Sauce dazu auf folgende Art gemacht: Es wird ein Stücklein Speck und eine Zwiebel fein geschnitten, in einem Stücklein Butter ein kleiner Kochlöffel voll Mehl braun geröstet, die geschnittene Zwiebel nebst dem Speck darin umgekehrt, ein Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe nebst Kappern, etwas Nägelein und Zitronensaft daran gethan, so daß sie rezent wird, und dann die Sauce oben in die Pastete gegossen.

Pastete von Mark.

Für 6 Personen werden 12 Loth frisches Mark verlesen, und 2 Kreuzerwecken auf dem Reibeisen abgerieben, das Innere wird in süße Milch eingeweicht, ein Boden von gutem Butter-Taig in ein Potageblech gelegt, der Weck aus der Milch leicht ausgedrückt, mit 6 Eyergelb angerührt, das Mark zu kleinen Bröckelein geschnitten, ein wenig mit dem Weck gerührt, Salz und Muskatblüthe dazu genommen, das Weiße der 6 Eyer zu einem Schaum geschlagen, an die Masse gethan, in den Buttertaig gegossen, ein Milch- oder sonst ein mürbes Brod auf dem Reibeisen abgerieben, mit ein wenig Muskatblüthe und Salz vermengt und über die Pastete gestreut, dann schneidet man kleine Bröckelein Butter darauf, backt sie im Ofen gelb, und gibt sie warm zu Tische.

Pastete von Salmen.

Aus einem Stücke frischem Salmen werden so viele Stücklein geschnitten, als es Personen sind. Wenn solche gewaschen, abgetrocknet und ein wenig gesalzen sind, läßt man sie eine Stunde stehen, macht ein Glas Essig siedend, und gießt es darüber, thut dann halb Essig und halb Wein, so viel der Salme erfordert, in eine Kastrol oder messingene Pfanne, und von allen Sorten ganzes Gewürz dazu. Hat man aber Basilikum, Dragon, Zitronenkraut, so bleibt das Gewürz weg; ferner kommen einige Lorbeerblätter, Roßmarin, etliche Wachholderbeeren, und eine halb geschnittene Zitrone und etwas Salz darein, dieß Alles läßt man zusammen recht kochen, daß es einen starken Geschmack bekommt, dann kommt der Salme erst hinein, man läßt ihn nur einen Wall darin thun, nimmt ihn heraus, und läßt ihn kalt

werden.

werden. Hierauf wällt man von einem zuvor verfertigten guten Pasteten-Taig einen Boden in ein Potage- oder anderes Blech, nimmt 4 Loth gewaschene und gehackte Sardellen, für 3 Kreutzer Kappern, eine halbe mit Mark und Saft klein geschnittene Zitrone, streut von diesen 3 Stücken auf den Boden, etwas Muskatblüthe und Pfeffer darüber, legt die Salmen-Stücklein darauf, das klein Geschnittene darüber, ein wenig Butter darauf, und von dem übrigen Buttertaig einen ausgeschnittenen Deckel darüber, bestreicht ihn mit einem Ey, und backt die Pastete gelb. Ehe sie aufgetragen wird, macht man eine Sardellen-Sauce auf folgende Art darein: 4 Loth Sardellen werden gewaschen, von den Gräten verlesen und klein gehackt, 3 Messerspitzen voll Mehl in einem Stücklein Butter gelb geröstet, die Sardellen darin abgedämpft, und mit ein wenig von der Salmbrühe und etwas Fleischbrühe übergossen, daß es aber nur so viel Sauce gibt, als in die Pastete nöthig ist, worein die Sauce warm gegossen werden muß.

Kalte Pastete von Feldhühnern oder Schnepfen.

Drey Feldhühner werden gerupft, die Köpfe und Flügel ungerupft davon geschnitten, die Hühner ausgenommen, rein gewaschen, und mit Salz, Pfeffer und Nägelein eingerieben. Zum Hachis (Haschis, d. i. Gehacktem) nimmt man ein halbes Pfund grünen Speck, eben so viel Brosamen, welches nach dem Wägen ins Wasser eingetaucht wird, ein halbes Pfund Kalbsleber, 4 Loth Kappern, 4 Loth Sardellen, oder in deren Ermangelung einen Häring, eine Zwiebel, etliche Stücklein Knoblauch, 2 Zitronen, Basilikum, Zitronenkraut und ein wenig Thymian, bey Schnepfen auch das Eingeweide außer den Mägen. Alles die-

ses hackt man zusammen klein, nimmt das Gehackte in eine Schüssel, Salz und Muskatnuß dazu, und mengt es mit einem Kochlöffel voll Semmel-Mehl und 3 Eßlöffeln voll Essig und Zitronensaft wohl unter einander. Der Taig dazu wird also verfertigt: Man nimmt 2 Pfund Mehl auf ein Brett, macht einen Ring darein, schneidet ein Pfund Butter darein, thut 2 Eyer, 4 Eßlöffel voll sauren Rahm, Salz und das Uebrige Wasser dazu. Der Taig muß recht fest zusammen gewürgt, zwey Mal ausgewällt und überschlagen werden. Nun macht man 2 Theile daraus, wällt sie rund oder oval (länglichtrund), bestreicht einen Bogen Papier mit Butter, legt den Taig darauf, thut die Hälfte von dem Hachis (Gehackten) auf den Taig, und breitet ihn so groß aus, daß die 3 Rebhühner dicht neben einander darauf liegen können; ist aber die Pastete oval, so legt man sie der Länge nach dicht an einander, und den übrigen Hachis vollends darauf. Hierauf wird der andere Theil des Taigs gewällt, der untere Theil am Hachis mit einem Ey wohl bestrichen, dann der obere Theil darüber gelegt, neben herum ganz fest zugedrückt, und mit der Hand mehr in die Höhe getrieben. Hierauf wird die Pastete gleich herum beschnitten, und mit einem Ey bestrichen. Beyde Theile des Taigs schlägt man wie einen breiten Saum ein, und windet einen Rand. Wenn die ganze Pastete bestrichen ist, wird in der Mitte eine Oeffnung wie ein kleiner Finger gemacht, daß der Dampf im Backen aus der Pastete kann, und sie nicht aufreißt. Das Uebrige von dem Taig wällt man, schneidet davon 3 Zotteln auf die Pastete, befestigt sie mit kleinen Hölzlein, und bestreicht sie ebenfalls. Von steifem Papier werden endlich handbreite Streifen geschnitten, mit Butter bestrichen,

und mit starken Stecknadeln ganz fest um die Pastete herum befestigt. Sie muß 2 Stunden im Backofen stehen. Will man sie auftragen, so werden die Steckelein herausgenommen, und dagegen frische hineingesteckt, dann die ungerupften Köpfe in die Steckelein (Hölzchen) gesetzt, und jedem etwas Grünes in den Mund gegeben.

Bemerkung. Auf den Deckel der Pastete werden Figuren von Taig ausgeschnitten, oder mit Weinbackes-Formen ausgestochen, und darauf gelegt. — Läßt man von Blech einen runden oder ovalen Ring machen, so ist es besser als Papier.

Zu jeder Fülle der kalten Pasteten ist mit dem Uebrigen, was im Buche angegeben ist, 2 Pfund zuvor halb gebratenes Schweine- oder Kalbfleisch zu hacken.

Gesulzte Feldhühner-Pastete.

Den Hachis zu dieser Pastete verfertigt man wie zu der vorhergehenden kalten; man nimmt nämlich ein ½ Pfund grünen Speck, ½ Pfund Brodbrosamen, 4 Loth Kappern, 4 Loth Sardellen, die Schale und das Mark von 2 Zitronen, 2 Zwiebeln, einige Stücklein Knoblauch, Basilikum, Dragon, ein wenig Thymian, von Schnepfen auch das Eingeweide, aber ohne die Mägen, dazu, hackt dieß Alles fein, thut es in eine Schüssel, mengt Salz, Muskaten, ein wenig Nägelein und 2 Loth im Wein gesottene Trüffeln darein, dann bleibt der Hachis stehen. Drey oder vier Feldhühner werden bis an den Kopf gerupft, rein ausgewaschen, mit Salz, Pfeffer und Nägelein eingerieben, schön aufgezweckt, und am Spieß halb gebraten; Schnepfen werden nicht ausgewaschen, sondern gleich aufgezweckt, und die Köpfe ungerupft aufgehoben. Bis die Feldhühner oder Schnepfen kalt sind, wird der Taig von einem Pfund Mehl, ½ Pf. Butter, einem Ey, Wasser und Salz gemacht, fest geschafft,

zwey Mal ausgewällt, zerschnitten, eine runde oder ovale Pastete daraus formirt, und das Papier, worauf der untere Theil zu liegen kommt, mit Butter bestrichen. Hierauf legt man den Hachis und die gebratenen Feldhühner oder Schnepfen darauf, aber auf die Brust der Hühner keinen Hachis, sondern nur dazwischen, und auf jedes Huhn ein Stückchen frischen Speck. Wenn der untere Boden bestrichen ist, wird der andere ausgewällte Taig darüber gelegt, die Pastete mit der Hand so viel möglich in die Höhe getrieben, daß sie keine Breite bekommt, und neben mit einem gewundenen Rand wohl verwahrt. Ausgeschnitten werden diese Pasteten nicht, sondern nur mit ausgeschnittenem Taig nach Gefallen geziert. In der Mitte wird eine Oeffnung wie ein kleiner Finger gemacht, ein rundes Stückchen Papier darein gesteckt, daß sie nicht zufällt, dann die Pastete bestrichen, und im Ofen gelb gebacken. Sie muß eine Stunde backen.

Auf diese Art macht man Pasteten von Haselhühnern und Krametsvögeln, von Lerchen, welche aber nicht gebraten, sondern frisch hineingethan werden, von einem Hasen, welcher zuvor gespickt, zu Stücklein geschnitten, von den stärksten Beinen gesäubert, und in Butter halb abgedämpft seyn muß; das schwarze Wildbret hingegen, welches ebenfalls in solche Pasteten genommen wird, muß zuvor mit Wein und Essig ein wenig gesotten werden.

Die Sulz in diese Pastete wird auf nachstehende Weise gemacht: 4 zerhauene Kalbsfüße und ein halbes Pfund Hirschhorn bindet man in ein reines Tuch, thut solches in einen 3mäßigen Hafen, ½ Maaß Wein, ½ Maaß Essig, 1 Maaß Wasser, eine Hand voll Salz, eine ganze zerschnittene Zitrone, eine große Zwiebel, etliche Lorbeerblätter,

Rosmarin, Basilikum, Dragon und ein wenig von jeder Art ganzes Gewürz darein, kocht die Sulz so lange, bis noch eine Maaß übrig ist, gießt sie durch einen Seiher, schöpft das Fett ab, schlägt das Weiße von 4 Eyern zu Schaum, rührt solchen an die durchgelaufene Sulz, setzt sie auf Kohlen, bis sie wieder ganz heiß ist, bindet eine Serviette an die 4 Füße eines Stuhls, schöpft von der Sulz darein, und läßt sie so lange ablaufen, bis sie ganz hell lauft, und gießt das Trübe langsam wieder auf die Serviette. Wenn die Sulz ganz durchgelaufen ist, läßt man sie kalt werden, und gießt sie durch einen Trichter in die kalte Pastete, sie muß aber unverrückt stehen bleiben, bis die Sulz recht fest ist, und darf auch nicht mehr warm seyn.

Pastete von einem Auerhahn.

Dieser kann auf keine andere Art in einer Pastete gegeben werden, als mit einer starken Farce (Fülle). Weil die Auerhähne gemeiniglich alt sind, so werden sie nach dem Ausnehmen stark geklopft, mit Gewürz und Salz eingerieben, und 4 bis 6 Tage in guten Essig gelegt. Die Farce wird auf die nämliche Art, wie bey den Feldhühnern gemacht, nur daß man von Allem noch einmal so viel nehmen muß, Brod und Speck von jedem ein Pfund, eine ganze Kalbsleber, so auch in Ansehung des Taigs, und daß die Pastete, statt einer, 3 Stunden im Ofen seyn muß. Die Sulz kann wegbleiben, wenn man sie nicht besonders darin haben will.

Pastete von einem Pfau.

Ein junger halbgewachsener Pfau wird gerupft, ausgenommen, mit Gewürz und Salz eingerieben, aufgezweckt, der Kopf abgeschnitten, ein Stücklein Butter in eine Kastrol oder Kachel gethan, der Pfau ein wenig darin abgedämpft, eine Zwiebel, ein

Stücklein Speck und die Leber von dem Pfau klein geschnitten oder gehackt, eine Hand voll Mutschel-Mehl gelb in Butter geröstet, und das Geschnittene oder Gehackte darin gedämpft. Alsdann gießt man die Butter von dem Pfau ab, thut das Gedämpfte nebst einem halben Schoppen Wein dazu, 2 Loth in Wein gekochte und klein geschnittene Trüffeln nebst dem Wein, worin sie gekocht sind, auch in die Sauce, worein noch überdieß ein Schöpflöffel Fleischbrühe, etliche Rädlein Zitronen, ein wenig Basilikum und ein paar Lorbeerblätter kommen. Wenn der Pfau in der Sauce halb fertig ist, läßt man ihn sammt der Sauce erkalten, macht eine Pastete von feinem Buttertaig, legt den Pfau darein, ein Stücklein frischen Speck auf die Brust desselben, schneidet wie bey jeder andern feinen Pastete neben herum Schuppen, thut einen ausgeschnittenen Deckel oben darauf, bestreicht dann die Pastete, und läßt sie eine halbe Stunde in des Bäckers Ofen backen. Die zurückgebliebene Sauce wird mit Fleischbrühe und etwas Zitronensaft verdünnet, und heiß erhalten. Wenn die Pastete gebacken ist, wird der Deckel oben abgeschnitten, die Sauce darein gegossen, der Pfauenkopf oben auf den Deckel gesteckt, und die Pastete warm zu Tisch gegeben.

Wäre es ein alter Pfau, so muß er in einer kalten Pastete gegeben werden.

Pastete von einem Frischling.

Wenn der Frischling gebrennt, rein ausgewaschen und gesäubert ist, wird er mit Pfeffer, Nägelein und Salz eingerieben. Kann man das Geräusche davon nehmen, so hackt man's mit Speck, Zwiebeln und einem Stücklein Brodbrosamen, im Gegentheil aber eine Kalbsleber, thut es in eine Schüssel, mengt Salz und Nägelein darunter, ei-

nen Eßlöffel voll ganze Kappern, auch etwas Essig oder Zitronensaft darein. Der Taig zur Pastete wird wie zu andern kalten Pasteten verfertigt, und der Länge nach, so groß der Frischling ist, gewällt. Auf den Boden der Pastete legt man dünne Schnitten von frischem Speck, auf den Speck die Farce, dann den Frischling darauf, schneidet dünne Zitronenrädlein darüber, belegt es wieder mit Speckscheiben, den andern gewällten Taig darüber, verwahrt die Pastete neben wohl, ziert sie mit dem übrigen Taig, macht in der Mitte eine Oeffnung eines kleinen Fingers groß, steckt Papier darein, bestreicht sie, und backt sie im Ofen. Zur Sauce nimmt man eine Hand voll Brodbrosamen, einen Eßlöffel Weißmehl darunter, röstet dieß in Butter gelb, hackt eine Zwiebel und ein Stücklein Speck klein, schneidet 4 Loth gewaschene und verlesene Sardellen dazu, thut diese 3 Stücke an das geröstete Brod, gute Fleischbrühe daran, etwas Essig oder Zitronensaft, Nägelein, Muskaten, Salz, ein Lorbeerblatt und einen Eßlöffel kleine Kappern dazu. Wenn die Sauce fertig, und die Pastete gebacken ist, wird die Oeffnung in dieser etwas größer gemacht, daß man die Sauce darein füllen kann. Die Pastete muß warm aufgetragen, auch kann die Sauce dazu besonders aufgestellt werden. Man kann sie auch als eine kalte Pastete mit einer Farce verfertigen. Auf beyde Arten bleibt der Weck bey derselben weg.

Zu einer Jagd-Pastete

nimmt man von allen Sorten Fleisch: als Kalb-, Rind-, Hammelfleisch und rothes Wildbret, von jedem 2 Pfund, häutelt solches, schneidet das Fett rein davon, und alles Fleisch zu 2 Finger breiten und 1 Finger langen Stücklein, klopft es wohl mit

dem Messerrücken, legt die Stücklein in eine Schüssel, macht einen Schoppen Essig siedend, thut Basilikum, Dragon, Zitronenkraut, einige Lorbeerblätter, etwas Salz und Zitronen-Rädlein darein, läßt den Essig, wenn er gesotten hat, wieder erkalten, gießt ihn an das geschnittene Fleisch, läßt es über Nacht stehen, und macht dann einen aufgeriebenen Taig von einem Pfund Mehl, einem halben Pfund Butter, einem Ey und Wasser. Zur Farce (Fülle) braucht man 2 Pfund mageres Kalbfleisch, 4 Loth Kappern, 4 Loth Sardellen, eine ganze Zitrone mit Schale und Mark, und eine Zwiebel; dieses hackt man zu einer feinen Farce, vermengt es in einer Schüssel mit Salz und Muskatnuß, nimmt etliche Eßlöffel voll von dem Essig, worin das Fleisch gebaitzt ist, dazu, wällt dann den Taig der Länge nach ganz aus, legt etliche dünne Schnitten frischen Speck in die Mitte, auf diesen die Hälfte des eingebaitzten Fleisches, auf solches die ganze gehackte Farce, und das übrige eingebaitzte Fleisch vollends darauf, es muß aber der Länge nach wie ein langes Laiblein Brod gelegt werden; hierauf thut man wieder ganz dünne Schnitten Speck auf das Fleisch, bestreicht mit einem Ey ringsum das Fleisch, überschlägt dann den Taig wieder recht fest gegeneinander, macht eine Form daraus wie ein langes Laiblein Brod, bestreicht 3 bis 4 Bögen weißes Papier, jeden besonders mit Butter, schlägt einen um den andern fest um das Laiblein, macht oben durch das Papier 2 Oeffnungen in den Taig, daß der Dampf heraus kann, bestreut ein Blech mit Mehl, legt die Pastete darauf, und läßt sie 2 Stunden im Ofen backen. Wenn sie fertig ist, wird sie sammt dem Papier an einem kühlen Orte aufbehalten, bis sie kalt ist. Die Sulz darein wird wie bey der gesulzten Feldhühner-Pastete verfertigt, dann das Papier

davon losgemacht, und die Sulz, wenn sie zuvor ganz abgekühlt ist, langsam durch die Oeffnung darein gegossen; sobald solche fest darin ist, kann sie gebraucht werden. Wenn man sie anschneidet, wird sie wie eine Wurst zu Scheiben geschnitten. Auf die Jagd sind diese wegen des Packens die besten Pasteten.

Pastete von einem Stockfisch.

Eine Pastete wird von feinem Butter-Taig verfertigt, und mit einer Serviette oder mit Papier ausgefüllt, sie kann auf solche Art gemacht werden, wie es bey der blinden Pastete angezeigt ist. Doch will ich auch nachstehende Beschreibung von aufgesetzten Pasteten machen: Will man eine Pastete von einem ganzen oder halben Pfund Butter verfertigen, so werden 2 gleiche Böden eines starken Messerrücken dick gewällt, der eine Theil oder Boden wird auf ein mit Mehl besäetes Blech gelegt, neben herum eines Fingers breit bestrichen, der andere Theil aber in der Mitte ausgeschnitten, daß eine zusammen geballte Serviette, ohne den ausgeschnittenen Theil an dem Rand zu berühren, hineingelegt werden kann. Der übrige Theil wird wieder in die Rundung gewällt, und ganz leicht über die Serviette gelegt. Der Taig darf aber ja nicht spannen, sondern muß auf den untern Theil des Taigs eines Fingers breit leicht hingedrückt werden. Der Rand wird in Schuppen, und wieder ein kleiner Deckel oben darüber ausgeschnitten, neben herum ein 2 bis 3 Finger breiter Strich geschnitten, oder mit Weinbackes-Mödeln ausgestochen, und am Pasteten-Kopf herumgelegt, dann die Pastete bestrichen und gebacken.

Nach dem Backen läßt man sie, wenn es die Zeit erlaubt, kalt werden, schneidet dann den obern Deckel ab, zieht die Serviette langsam heraus, und füllt den verfertigten Stockfisch darein. Derselbe wird auf nachstehende Art zubereitet: 3 bis 4 aus heißem Wasser genommene Stücklein Stockfisch, welche aber, wie schon gemeldet, ja nicht gesotten werden dürfen, verliest man, schneidet eine Zwiebel ganz fein, läßt einen kleinen Kochlöffel voll Mehl in einem Viertelpfund Butter anziehen, dämpft die geschnittene Zwiebel weich darin, gießt einen Schoppen, und wenn die Pastete groß ist, auch mehr süßen Rahm daran, thut, wenn er kocht, den verlesenen Stockfisch darein, welcher aber nicht länger als ein Paar weich gesottene Eyer kochen darf, ein wenig Jngwer und Muskaten dazu, verrührt 3 Eygelb, rührt sie kurz vor dem Einfüllen der Pastete mit der Sauce ab, das benöthigte Salz daran, und füllt es, ohne es weiter kochen zu lassen, gleich in die Pastete. Die andern Arten der Stock- und andern Fische, welche man in Pasteten brauchen kann, sind bey den Fischen angezeigt.

Pastete von Gansleber.

Man schneidet 2 Pfund Kalbfleisch vom Schlegel und ein halbes Pfund grünen Speck klein, dieß nebst 4 Loth gewaschenen und verlesenen Sardellen, 4 Loth Kappern, der Schale und dem Mark von einer Zitrone hackt man zusammen fein, nimmt es in eine Schüssel, Salz, Pfeffer, Nägelein und Muskatnuß dazu, macht es mit 3 bis 4 Eßlöffeln voll Essig untereinander, verfertigt von einem halben Pfund Butter einen aufgeriebenen Taig, bestreicht eine Kastrol oder sonst ein tiefes Blech mit Butter, streut sie mit Semmel-Mehl, wällt den Taig eines starken Messerrückens dick aus, sticht ihn

mit einer Weinbackes-Form, wovon ein Herz das schönste ist, aus, belegt den Boden und den Rand der Kastrol mit dem ausgestochenen Taig, thut von der angemachten Farce Fingers dick darüber, durchspickt mit zuvor in Nägelein und Pfeffer umgekehrten Stücklein Speck die Gansleber, legt sie auf die ausgebreitete Farce, und das Uebrige von dieser vollends darüber, von dem andern Taig wird nun ein Deckel gewällt, die Farce damit bedeckt, in die Mitte eine kleine Oeffnung gemacht, der Taig neben herum ein wenig gestupft, in einem nicht allzuheißen Ofen gebacken, und dann auf eine Platte gestürzt. Diese Pastete kann kalt oder warm gegeben werden.

Falsche Pastete.

Von feinem Butter-Taig wird nach der Größe der Platte ein Boden gewällt, nur muß dieser etwas dicker als zu andern Pasteten seyn; in der Mitte wird so viel herausgeschnitten, daß nach dem Rand der Platte die Breite bleibt, außen in Schuppen geschnitten, der Ring oben mit einem Ey bestrichen, der übrige Taig mit Laubwerk oder Weinbackes-Mödeln ausgestochen, der Ring damit belegt, die Pastete oben bestrichen, und im Ofen gebacken. Eine solche falsche Pastete kann auf alle möglichen Ragouts gelegt werden.

Gerührte Pastete auf einer Platte.

Man verfertigt einen guten Ragout von Tauben, Hühnern, Brieslein oder Kalbfleisch, schneidet die Tauben und Hühner wie gewöhnlich in 4 Theile, das Brieslein oder Kalbfleisch aber zu kleinen Stücklein, zerläßt ein Viertelpfund Butter in einer Kastrol, läßt einen Kochlöffel voll Mehl darin anziehen, gießt einen Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe daran, legt das zerschnittene Geflügel da-

rein, und ein wenig Muskatblüthe dazu. Alsdann schneidet man eine Zwiebel in ein zartes weiches Tüchlein, thut einige Stücklein Petersilie, ein paar Lorbeerblätter, eine halbe zu Stücklein geschnittene Zitrone, und ein wenig Thymian dazu, bindet dieß zusammen in das Tüchlein, nimmt es zu dem Ragout, deckt ihn zu, und läßt es damit kochen, bis die Kraft heraus gezogen ist. Alsdann wird es herausgenommen, und das Tüchlein mit einem Löffel wohl ausgedrückt. Wenn das Fleisch weich ist, thut man es auf eine Platte, und läßt es kalt werden; es können auch Trüffeln oder Morchen dazu gethan werden. Auf eine Platte für 6 bis 8 Personen rührt man ein halbes Pfund Butter leicht, 6 Eyer darein, 6 kleine Kochlöffel voll feines Mehl, etwas Salz, Muskatblüthe und 4 Eßlöffel voll dicken süßen Rahm darunter. Wenn dieß zusammen noch eine Viertelstunde gerührt worden ist, wird es über den abgekühlten Ragout gegossen, und in des Bäckers Ofen gebacken. Hätte das Fleisch noch zu viel Sauce, so wird solche in einem Geschirr warm erhalten, bis die Pastete gebacken ist, und dann daran gegossen. Die Pastete kann auch auf einer Porzellan- oder Zinn-Platte in den Ofen gelegt werden, um die Zinn-Platte aber muß man einen Wassertaig schlagen, daß sie nicht schmilzt.

Eine Grignati (Gringnati) von Kalbfleisch, welche als Pastete gegeben werden kann.

Von einem Kalbsschlegel nimmt man den Schwallen, das Adrige und Hautige rein weg, schneidet dann lange Schnitten wie zu einem Fricandeau (Frikando), klopft die Stücklein wohl, thut etwas Petersilie, einige Charlotten-Zwiebeln, Basilikum und Dragon, Alles ganz fein geschnitten, in ein Geschirr, ein Glas Provencer-Oel da-

ran, ein wenig Salz darein, mengt es unter einander, kehrt das geklopfte Fleisch in der Marinade um, schneidet das Uebrige von dem Schwallen zu Stücklein, dämpft solche mit Charlotten-Zwiebeln, frischem Speck und einem Stücke Rinds-Mark in einem Stücklein Butter. Dann wird Alles zusammen aus der Butter genommen, ganz fein gestoßen, ein Milchbrod geschnitten, solches mit einem halben Schoppen süßem Rahm dick gekocht, auch mit dem Fleisch abgestoßen, die Farce in eine Schüssel gethan, mit 6 Eygelb, Salz und Muskatblüthe untereinander gemengt, eine runde Kastrol mit frischen Speckscheiben ganz dicht zusammen belegt, dann wird eine Garnirung gemacht, das Weiße von einigen hartgesottenen Eyern, Petersilie, ein Stücklein magerer Schinken, eine halbgeräucherte Bratwurst, Kappern, Oliven, jedes besonders klein gehackt, und jedes Gehackte nach der Schattirung auf den Speck gelegt. Jede Sorte muß eines kleinen Fingers dick darauf liegen. Von der angemachten Farce wird die Hälfte gleich (eben) darüber ausgetheilt, von dem im Oel gelegenen Fleisch jedes Stücklein zusammen gerollt, und fest in einander auf die Farce gelegt, das Uebrige von der Farce darüber gethan, ein Blatt weißes Papier mit Butter bestrichen, und über die Farce gelegt, alsdann in einen Backofen oder auf Kohlen gebracht, und im letztern Fall ein Deckel mit schwachen Kohlen darauf gesetzt. Wenn es gebacken ist, wird es auf eine Platte gestürzt, der Speck davon gethan, daß die ganze Garnirung frey ist, und eine braune Trüffel-Sauce, wie solche bey den Saucen zu finden ist, besonders dazu aufgestellt. Eine Grignati kann auch von allerley wildem Geflügel gemacht werden.

Fische.

Aal blau zu sieden.

Wenn der Aal abgestreift und ausgenommen ist, schneidet man das Haarige mit der Scheere ab, macht in den ganzen Aal auf beyden Seiten kleine Schnitten, legt ihn in die Rundung, sticht ihn mit der Spicknadel durch den Kopf und Schwanz, befestigt ihn mit einem durchgezogenen Bindfaden, legt ihn in eine Kastrol, oder sonst in ein tiefes irdenes Geschirr, welches auf Kohlen gesetzt werden kann, gießt 2 Theile Essig, 2 Theile Wein und 1 Theil Wasser daran, bis es darüber geht, thut eine Hand voll ganze Petersilie, etliche Lorbeerblätter, eine in Rädlein geschnittene Zitrone, von allen Arten Kräutern oder in deren Ermanglung grob gestoßenes Gewürz von allen Sorten dazu, läßt dieß Alles über Nacht an dem Essig stehen, setzt ihn den andern Tag auf Kohlen, und siedet ihn langsam. Er kann warm oder kalt aufgetragen werden. Es können ganze Zitronen dazu aufgestellt, oder statt deren gehackte Kappern und Petersilie, mit Essig und Oel angemacht, gegeben werden.

Gefüllter Aal.

Dieser darf nicht kleiner als von zwey Pfund seyn. Man streift ihn ab, nimmt ihn aus, macht durch den ganzen Aal kleine Schnitten, verfertigt ein wenig Fülle von einem Stücklein Kalbfleisch, welches mit Kappern (für 2 Kreutzer), ein wenig Zitronenschalen und Mark klein gehackt wird, weicht die Brosamen von einem halben Kreutzerweck in Milch ein, stoßt das Gehackte fein mit dem ausge-

drückten Weck und 3 Eygelb, vermengt es mit Salz und Muskaten, füllt es in den Aal, reibt solchen von außen wohl mit Pfeffer, Salz und ein wenig gehackter Salbey ein, legt ihn der Länge nach auf ein Brett, wo schon ein Buttertaig von einem Viertelpfund Butter fertig seyn muß, wällt diesen, und schneidet ihn zu 2 Finger breiten Strichen. Alsdann wird der ganze Aal von oben an mit diesen Strichen umwickelt, daß derselbe immer Fingers breit zwischen dem Taig heraussieht, eine irdene Platte oder Potageblech mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, der gewundene Aal rund darein gelegt, mit einem Hölzlein ein wenig zusammen geheftet, der Taig mit einem verklepperten Ey bestrichen, der heraussehende Aal mit Semmelmehl bestreut, Zitronensaft darauf gedrückt, auch mit einem Stücklein Butter belegt, in des Bäckers Ofen gestellt, und gebacken dann subtil (sanft) auf eine Platte gelegt, mit halb aufgeschnittenen Zitronen umstellt, und mit Petersilie und kleinen Kappern bestreut.

Bemerkung. An einem Fasttage kann die Fülle statt des Fleisches von einem Stücklein Fisch oder einigen Krebsschwänzen gemacht werden, das Uebrige aber bleibt bey der Masse. Man kann auch die Fülle ganz weglassen und den Aal leer backen.

Fricassée (Frikassee) von einem Aal.

Wenn ein pfündiger Aal gestreift und ausgenommen ist, wird er zu halb Fingers dicken Rädlein geschnitten, in eine Schüssel gelegt, ein wenig Essig und ein halbes Glas Wein darüber gegossen, 4 Loth Butter in eine Kastrol oder Kachel gethan, ein kleiner Kochlöffel voll Mehl lichtgelb darin geröstet, der Wein und Essig von dem Aal abgegossen, und an die Butter gerührt. Man nimmt noch etwas Fleischbrühe dazu, ein wenig Petersilie, einige

Blätter Rosmarin und ein wenig Zitronenschalen, schneidet diese 3 Stücke klein, und thut sie in die Sauce, einen halben Eßlöffel Kappern, ein wenig Muskatnuß, nachher erst den geschnittenen Aal daran. Er darf nicht lange kochen, damit er ganz bleibt. Hierauf verrührt man 3 Eygelb stark, gießt die Sauce langsam daran, und solche, wenn der Aal angerichtet ist, langsam darüber, ohne es weiter kochen zu lassen. — Diese Frikassee kann auch zu kleinen Pasteten genommen werden.

Gebratener Aal.

Den gestreiften Aal schneidet man nach Belieben zu Stücklein, reibt diese mit Salz und Pfeffer ein, umbindet sie mit Blättlein Salbey, oder wer diese nicht mag, mit Lorbeerblättern, bestreicht sie mit zerlassener Butter, bratet sie langsam auf dem Rost, bestreicht sie während des Bratens immer wechselsweise mit Butter, und drückt Zitronensaft darauf. Wenn sie alle fertig sind, löset man die Fäden ab, legt den Aal auf die Platte, und gibt ihn mit ganzen Zitronen zu Tisch.

Marinirter Aal.

Dieser wird ebenso wie zum Braten zu Stücklein geschnitten, nur daß das eine mit Salbey, das andere aber mit Lorbeerblättern umwunden, und er statt der Butter mit Provencer-Oel gebraten wird. Alsdann läßt man ihn stehen, bis er kalt ist, schneidet 2 große Hände voll Zwiebel fein, dämpft sie in einem starken Viertelpfund Provencer-Oel, daß sie weich, aber nicht braun werden, schüttet einen starken Schoppen guten Essig daran, nimmt die Schale von einer ganzen Zitrone, 4 Loth feine Kappern, Rosmarin, Basilikum, Dragon, oder in Ermanglung dieser 3 Arten Kräuter, Nä-

gelein

gelein und Muskatblüthe dazu, schneidet dieß Alles zusammen klein, thut es an den Essig, in einen Hafen oder kleines Fäßchen aber ein Geleg von dem Aal, von dem gekochten Essig, wenn er kalt ist, 2 Eßlöffel voll darüber, wieder ein Geleg, und macht so fort, bis beyde Stücke zu Ende sind. Wenn der Essig nicht ganz über den Fisch gehen sollte, wird noch ein wenig frischer Essig darüber gegossen, der Aal mit Lorbeerblättern überlegt, mit einem reinen Brettlein beschwert, oben fest zugebunden, und im Keller aufbehalten. Auf diese Art hält sich der Aal sehr lange.

Aal zu räuchern.

Der zuvor abgestreifte und ausgenommene Aal kann, je nachdem er in der Größe ist, entweder ganz gelassen, oder in 2 bis 3 Theile zerschnitten werden. Alsdann vermengt man ein Loth Salpeter mit einer Hand voll Salz, reibt den Aal stark damit ein, und läßt ihn 6 Tage in dem Lack liegen. Hat man einen weiten Darm, daß der Aal hinein kann, so wird er aus dem Lack darein gethan, in Ermanglung dessen aber mit Papier umwickelt, und in einen kalten Rauch gehängt. Er ist nach Beschaffenheit des Rauchs in 8 bis 10 Tagen fertig. Wenn er zu Tisch gegeben werden soll, wird er so lange wie ein paar harte Eyer gesotten, und zum Sauerkraut, Braun- (Winter-) Kohl, auch zu andern dürren Gemüsen aufgestellt. Er kann auch im Kraut fertig gemacht werden.

Salm zu sieden.

Dieser wird mit 1 Theil Essig, 2 Theil Wein, 1 Theil Wasser, einer Hand voll Salz, etlichen Lorbeerblättern, einer halben zerschnittenen Zitrone, ein paar ganzen Zwiebeln, etlichen ganzen Näge-

lein, einigen Wachholderbeeren, Rosmarin, Basilikum und Dragon gesotten, der Salm aber nicht eher hineingethan, bis das Wasser zu sieden anfängt. Sind die Stücke nicht groß, so wird er nur so lange wie ein paar harte Eyer gesotten, denn wenn er zu viel siedet, wird er ganz hart. Auf diese Art kommt er warm zu Tisch. Wird er aber kalt gegeben, so läßt man ihn in seiner Sauce liegen, und kann ihn 8 Tage darin aufbehalten. Eine Kappern-Sauce mit Eygelb, wie solche bey den Forellen angezeigt ist, kann auch dazu gegeben werden.

Salm zu braten.

Es werden nach Belieben Stücklein geschnitten, solche eine halbe Stunde eingesalzen, mit breiten Salbeyblättern umbunden, zuvor mit etwas Pfeffer bestreut, auf einem Roste mit Butter abgebraten, oder in ein breites Geschirr, worin Butter und Salbey ist, gelegt, und auf Kohlen langsam gebraten. Sie werden auf die letzte Art saftiger als auf dem Rost. Wenn der Faden abgenommen, und der Salm angerichtet ist, stellt man Essig und Oel, oder Zitronen dazu auf.

Salm zu mariniren.

Er wird eben so wie zum Braten zu Stücklein geschnitten, nur daß er über Nacht eingesalzen, und aus dem Salz mit einem Tuche rein abgetrocknet werden muß, dann wird er erst mit Salbeyblättern umbunden, auf dem Rost mit Provencer-Oel gebraten, und wenn er kalt ist, wie der marinirte Aal behandelt.

Salm zu räuchern.

Er wird 3 Tage nur mit gewöhnlichem Salz eingesalzen, dann mit einem Tuche abgetrocknet, mit dünnem Papier umwickelt, mit einem starken

Faden durchzogen, und in den kalten Rauch gehängt. So groß der Salm ist, so groß schneidet man 2 Finger dicke Stücke.

Der Lachs wird wie der Salm zubereitet, nur zum Mariniren und zum Räuchern ist er nicht so dauerhaft.

Sanderfisch in einer Sauce.

Nach dem Waschen krümmt man ihn wie eine Forelle, macht in einem tiefen Geschirr süße Milch siedend, es kann auch die Hälfte Wasser dazu genommen werden, legt den Fisch darein, und läßt ihn schnell sieden. Wenn er fertig ist, wird eine gebrochene Serviette auf eine Platte, und der Fisch darein gelegt, mit Petersilie gestreut, und gleich zu Tisch gebracht. Man stellt zerlassene frische Butter, auch guten Senf und eine starke Sardellen-Sauce dazu auf. Zur letztern nimmt man 8 Loth Sardellen, wascht sie, reinigt sie von den Gräten, hackt eine kleine Hand voll Petersilie, schneidet die Sardellen dazu klein, röstet einen Kochlöffel voll Mehl gelb in einem Stücklein Butter, dämpft das Gehackte darin, und thut einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe, nebst etwas Muskaten darein. Sobald die Sauce ein wenig aufgekocht hat, wird sie sogleich angerichtet, und mit dem Fisch aufgestellt.

Kabeljau (Stockfisch) zuzurichten.

Das, was man zu kochen gesonnen ist, wird 24 Stunden in's Regenwasser gelegt, daß der Fisch ausgewässert wird, dann mit Regen- oder anderm weichen Wasser zugesetzt, eine Hand voll Petersilie dazu gethan, und der Fisch so lange wie ein Lapperdan auf Kohlen gelassen. Wenn er fertig ist, bleibt er stehen, bis die Sauce gemacht ist: Zu einer großen Platte voll thut man ein Viertelpfund Butter in eine Kachel, einen halben Kochlöffel

Mehl dazu, dämpft eine ganz klein gehackte Zwiebel, ein wenig Petersilie, und wer Knoblauch leiden kann, auch einige Stücklein davon in der Butter und im Mehl, gießt einen Schoppen süßen Rahm dazu, thut, wenn es ein wenig gekocht hat, Muskaten, Jngwer und Salz daran, legt den gesottenen Kabeljau auf eine Platte, überstreut ihn mit klein gehackter Petersilie, und gibt die Sauce besonders dazu.

Noch eine Sauce zum Kabeljau.

Man setzt einen Schoppen Fleischbrühe in einer Kastrol zu, thut klein gehackte Petersilie und Muskaten darein, macht in einem andern Geschirr ein Viertelpfund Butter weich, knätet einen halben Kochlöffel Mehl darein, nimmt das Gelbe von 4 Eyern dazu, rührt dieß stark untereinander, einen Eßlöffel voll Kappern darein, gießt den gesottenen Schoppen Fleischbrühe langsam daran, und läßt ihn unter beständigem Rühren auf Kohlen anziehen, bis die Sauce dicklicht ist. Sie wird auch besonders zu dem Kabeljau aufgestellt.

Lapperdan in einer Sauce.

Wenn er gewässert ist, wird er mit kaltem Regen- oder anderm weichen Wasser zugesetzt, und sobald er zu sieden anfängt, vom Feuer genommen, bis die Sauce fertig ist. Zu dieser nimmt man 4 Loth gewaschene Sardellen, oder in deren Ermanglung einen halben geputzten Häring, eine große Zwiebel und etwas Petersilie, hackt diese 3 Stücke klein, röstet einen Kochlöffel voll Mehl in einem Stücklein Butter lichtgelb, dämpft das Gehackte darin, gießt einen starken Schöpflöffel voll Fleisch- oder Erbsenbrühe daran, thut Muskaten, Salz und ein wenig Jngwer dazu, verliest den Lapperdan, legt ihn in die Sauce, läßt ihn ein

wenig kochen, und richtet ihn an. Es darf nicht viel Sauce bleiben.

Stockfisch in einer Sardellen-Sauce.

Die Sauce dazu wird ganz wie zum Lapperdan gemacht, nur etwas mehr Butter dazu genommen. Der Stockfisch darf ja nicht sieden, sondern bleibt in seinem zugesetzten Wasser stehen, und darf nur einen Augenblick in der Sauce aufkochen.

Bemerkung. Zu jeder Sorte dieser Stockfische kann Häring- oder Sardellen-Butter aufgestellt werden, wie es im zweyten Theil angeführt ist.

Stockfisch auf andere Art mit Häring.

Wenn der Stockfisch wie gewöhnlich im zugesetzten Wasser zu schäumen anfängt, wird er bey Seite gestellt; nach diesem putzt man einen ganzen Häring, hackt denselben nebst einer halben Zwiebel und etwas Petersilie klein, röstet 2 Hände voll Semmel- oder Mutschel-Mehl ganz gelb in einem Viertelpfund Butter, nimmt das Gehackte darein, rührt es einige Mal über den Kohlen und stellt es auf die Seite, verliest dann den Stockfisch, thut ein Geleg von dem gerösteten Brod in eine Kachel, von dem verlesenen Stockfisch ein Geleg darüber, etwas Muskaten und Ingwer darauf, wieder ein Geleg von dem gerösteten Brod, und fährt so mit Brod, Stockfisch und Gewürz fort, bis Alles zu Ende ist. Hierauf wird ein Schöpflöffel voll gute Fleisch- oder Erbsen-Brühe darüber gegossen, die Kastrol oder Kachel zugedeckt, und der Stockfisch auf heißer Asche bis zum Anrichten erhalten.

Stockfisch zu füllen.

Hiezu wird ein schönes zuvor gewässertes Schwanzstück genommen, sauber geschuppt, abgewaschen und fest ausgedrückt, dann auf der Seite noch

ein wenig aufgeschnitten, daß man den Rück-Grat und das Fischfleisch leichter herausnehmen kann: das Fleisch vom Stockfisch wird mit ein paar Zwiebeln und ein wenig Petersilie klein gehackt, in einem Viertelpfund Butter gedämpft, ein zuvor im Wasser eingeweichter Kreutzerweck fest ausgedrückt, und nebst Muskatnuß, Ingwer und Salz auch an das Gedämpfte gethan. Wenn es ein wenig erkaltet ist, wird es mit einem ganzen Ey und dem Gelben von 2 andern angerührt, die ausgeleerte Haut damit gefüllt, zugenäht, ein wenig Mehl, Salz und Pfeffer mit einander vermengt, der gefüllte Stockfisch auf beyden Seiten damit bestreut, in einem breiten Geschirr Butter zerlassen, oder Schmalz heiß gemacht, der Stockfisch darin langsam gebacken, das Fett ab und eine durchgetriebene Erbsenbrühe darüber gegossen, und nun aufgetragen. Man kann ihn auch trocken zu einem Gemüß aufstellen, in diesem Falle aber muß er langsam gebacken werden.

Geschmälzter Stokfisch.

Der wie gewöhnlich verfertigte Stockfisch wird verlesen, klein gehackte Petersilie, Ingwer und Salz auf eine Platte gestreut, von dem verlesenen Stockfisch ein Geleg darauf gethan, wieder mit Ingwer, Salz und Petersilie bestreut, der Stockfisch vollends darauf gelegt, eine große Zwiebel gewürfelt geschnitten, in einem guten Stück Butter gelb geröstet, und der Stockfisch damit geschmälzt.

Noch eine Art, den Stockfisch zuzurichten.

Wenn der Stockfisch wie gewöhnlich im Wasser fertig gemacht ist, läßt man ihn darin stehen, hackt eine große Hand voll Petersilie, dämpft dieselbe in einem Stücke frischer Butter, stellt solche auf die Seite, schneidet dann 2 große Hände voll

Zwiebeln klein, dämpft solche auch besonders weich, verliest den Stockfisch aus dem Wasser, schneidet auf eine Zinnplatte frische Butter, thut von der gedämpften Petersilie darauf, auf diese von dem verlesenen Stockfisch, auf denselben von den gedämpften Zwiebeln, Muskatblüthe, Salz und Ingwer, auf dieses die übrige Petersilie und wieder Butter, dann den Stockfisch und die Zwiebeln vollends darauf, wieder Gewürz und Salz, auch frisch geschnittene Butter darüber, und deckt ihn mit einem passenden Deckel zu. Ehe die Suppe auf den Tisch gesetzt wird, stellt man den Stockfisch auf Kohlen, daß er schnell kocht, und gleich aufgetragen werden kann.

Stockfisch in einer Rahm-Sauce.

Sobald derselbe wie gewöhnlich verfertigt und verlesen ist, hackt man eine Zwiebel ganz fein, läßt einen kleinen Kochlöffel voll Mehl in einem Viertelpfund Butter anziehen, dämpft die gehackte Zwiebel weich darin, thut einen Schoppen süßen Rahm daran, Ingwer und Muskatnuß dazu, wenn die Sauce kocht, den verlesenen Stockfisch ebenfalls darein, und läßt solchen nur ganz wenig aufkochen. Ehe man den Stockfisch anrichtet, wird das Gelbe von 2 bis 3 Eyern wohl verrührt, von der Rahm-Sauce langsam daran gegossen, und dieselbe über den Stockfisch angerichtet.

Gebackener Stockfisch.

Zum Backen wird derselbe, ohne gesotten zu werden, nur gewässert. Es müssen kleine Stücklein seyn, die mit einem Faden gebunden, und aus dem Wasser mit einem Tuch wohl abgetrocknet werden. Hierauf macht man in einer Pfanne Schmalz heiß, vermengt halb Weiß- und halb Mutschel-Mehl mit Salz und Pfeffer, kehrt die Stock-

fisch-Stücklein darin um, und backt sie schnell im Schmalz. Nach dem Backen werden sie auf Brod gelegt, und dann warm zum Sauerkraut aufgetragen.

Einen Leng (Ling) zuzurichten.

Dieß ist eine Art Stockfisch, nur zärter und feiner als dieser. Er wird ganz wie der Stockfisch zubereitet, und muß daher, ehe er geklopft wird, etliche Stunden in Regen- oder sonst in ein weiches Wasser gelegt werden, daß er im Klopfen nicht zerfällt. Uebrigens wird er wie der Stockfisch gewässert.

Häringe zu mariniren.

Schöne Häringe werden 2 Tage gewässert, nach diesem aus dem Wasser genommen, die Schuppen mit dem Messer abgeschabt, und erstere an den Schwänzen aufgehängt, daß sie recht abtrocknen, dann auf dem Rost mit Provencer-Oel gebraten, und wenn sie wieder kalt sind, in einem Gefäß wie der Aal marinirt, nur in einem so breiten Geschirr, daß sie ganz darein zu liegen kommen. Es wird auch wie zu dem Aal die nehmliche Zugehör daran verfertigt. Sie halten sich ein ganzes Jahr.

Ein Härings-Gericht.

Man wascht und putzt gute Häringe sauber ab, nimmt sie aus, legt sie 3 Tage lang in süße Milch, welche aber alle Tage frisch daran gegossen werden muß, wascht sie dann mit frischem Wasser ab, und schneidet den Rücken daran auf. Alsdann vermengt man etwas feingeschnittene Zitronen-Schale mit geriebenem Milchbrod und Muskatblüthe, streut davon in den Bauch und Rücken der Häringe, thut in jeden ein Stückchen frische Butter, legt sie in ein mit kalter Butter bestrichenes Plättchen, be-

streut sie oben wieder mit dem vermengten Weckmehl, schneidet etwas Butter darauf, deckt es fest zu, und läßt es langsam auf Kohlen aufkochen.

Forellen mit Petersilie geschmälzt.

Wenn sie ausgenommen sind, krümmt man sie, thut sie in eine Schüssel, gießt einen halben Schoppen Essig darüber, setzt eine messingene Pfanne mit Salzwasser über das Feuer, nimmt eine starke Hand voll ganz grob geschnittene Petersilie, etliche Lorbeerblätter, eine halbe zu Rädlein geschnittene Zitrone, Basilikum und Dragon darein, thut, wenn das Wasser siedet, die abgebläuten Forellen sammt dem Essig dazu, und siedet sie so lange, bis sie anfangen aufzuspringen, nimmt sie dann vom Feuer weg, legt ein Blatt weißes Papier darauf in's Wasser, zerläßt ein gutes (etwas großes) Stück Butter, thut eine große Hand voll klein geschnittene Petersilie darein, macht dieß auf den Kohlen unter beständigem Rühren ein wenig gelb, richtet die Forellen aus der Sauce auf eine Platte an, und schmälzt sie mit der gelben Butter.

Forellen in einer Sardellen-Sauce.

Wenn solche geputzt, gekrümmt und mit einem halben Schoppen Essig begossen sind, setzt man eine messingene Pfanne mit Salzwasser, Lorbeer-Laub, Zitronenrädlein, einer ganzen Zwiebel, Kräutern von allen Arten, oder in deren Ermanglung mit ganzem Gewürz über das Feuer, thut, sobald das Wasser siedet, die Forellen nebst dem Essig darein, nimmt solche, wenn sie gesotten sind, vom Feuer weg, legt einen Bogen weißes Papier darauf, und läßt sie stehen, bis die Sauce gemacht ist. Zu dieser säubert man 4 Loth gewaschene Sardellen von den Gräten, hackt sie mit etwas Petersilie, röstet einen kleinen Kochlöffel voll Mehl in einem Stücklein

Butter hellgelb, kehrt das Gehackte darin um, thut einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe und einen halben von der Fischbrühe daran, Muskatnuß und ein paar Rädlein frische Zitronen darein, verrührt 3 bis 4 Eygelb, gießt die Sauce langsam daran, und läßt sie unter beständigem Rühren auf Kohlen anziehen. Dann wird der Fisch angerichtet, und die Sauce darüber gegossen.

Andere Sauce zu Forellen.

Vier Loth Butter wird in ein Kächelein genommen, ein kleiner Kochlöffel voll Mehl darin verknätet, das Gelbe von 4 bis 5 Eyern recht darein verrührt, etwas Muskatnuß, ein halber Schöpflöffel voll Fisch- und ein Schöpflöffel voll Fleischbrühe nebst ein paar Rädlein Zitronen und einem Eßlöffel voll Kappern dazu gethan, und auf den Kohlen so lange gerührt, bis es zu kochen anfängt. Statt der Fleischbrühe kann man auch einen guten halben Schoppen sauren Rahm nehmen.

Beyde Saucen können auch zu Hechten gebraucht werden.

Forellen blau zu sieden.

Die Forellen werden nicht geschuppt, sondern nur ausgenommen und gekrümmt, mit einem halben Schoppen Essig abgebläut, und in einer Kastrol oder messingenen Pfanne mit halb Wein und halb Wasser über das Feuer gesetzt. Der Burgunderwein ist der beste dazu, in dessen Ermanglung nimmt man einen andern, und zwar wo möglich einen rothen, thut Salz, von allen Sorten Kräutern, eine ganze Zwiebel und die Rädlein von einer halben Zitrone darein. Sobald dieß zusammen siedet, schüttet man die Fische nebst dem Essig schnell darein, ohne sie mit der Hand anzurühren. Wenn sie fertig sind, stellt man sie bey Seite, deckt sie mit einem weißen Papier zu, bricht

eine Serviette auf eine Platte, legt die Fische darein, garnirt sie mit Petersilie, und bringt sie zugedeckt zu Tische. Essig und Oel wird besonders dazu aufgestellt.

Forellen zu braten.

Man schuppt die Forellen, nimmt sie aus, macht oben, wie bey dem Aal, kleine Schnitte hinein, mengt mit Pfeffer und Salz geriebene oder geschnittene Salbeyblätter darunter, reibt die Fische von außen und innen wohl ein, macht den Rost, worauf sie gebraten werden, zuvor heiß, bestreicht sie mit zerlassener Butter, und bratet sie saftig. Weil die Forellen nicht fett sind, so röstet man Butter mit geschnittenen Salbeyblättern gelb, gießt dieß über die Forellen, und stellt Zitronen dazu auf.

Forellen zu backen.

Diese zerschneidet man nach ihrer Größe in 2 bis 3 Theile, vermengt eine Hand voll Mutschel-Mehl mit Salz und Pfeffer, kehrt die Fische darin um, und backt sie in heißem Schmalz gelb. Ueberhaupt ist bey den gebackenen Fischen die Bemerkung zu machen, daß sie nicht langsam, sondern schnell gebacken werden müssen.

Hecht in einer Sauce mit Rahm.

Wenn der Hecht geputzt und ausgenommen ist, wird er gespalten, nach Belieben zu Stücklein geschnitten, und ein Glas Essig darüber gegossen. Dann werden 4 bis 6 Loth Sardellen sauber gewaschen, von den Gräten gesäubert, und nebst ein wenig Zitronenschalen ganz fein geschnitten. Auf die Platte, worin der Fisch zu Tisch kommt, schneidet man kleine Stücklein Butter, thut etwas Muskatblüthe und die Hälfte von den gehackten Sardellen darauf,

nimmt den zerschnittenen Hecht aus dem Essig, trocknet ihn mit einem Tuche ab, legt ihn auf die Platte, schneidet auf den Hecht frische Butter, thut die übrigen Sardellen nebst Muskatblüthe und so viel Mehl, als zwischen 3 Fingern gefaßt werden kann, darüber, gießt einen halben Schoppen süßen Rahm oder Fleischbrühe daran, deckt ihn zu, und läßt ihn auf der Kohlpfanne aufkochen. Ist der Sauce zu wenig, so wird ihr mit Rahm oder Zitronensaft geholfen. Vor dem Auftragen wird das Gelbe von 4 Eyern und der Saft von einer halben Zitrone wohl verrührt, von der Sauce langsam daran gegossen, dieselbe über den Fisch angerichtet, und dieser, ohne weiter zu kochen, gleich zu Tische gebracht.

Krebs-Sauce über Hechte.

Zu einer mittlern Platte Fische für 6 bis 7 Personen wascht man 10 Sardellen, zerschneidet sie sammt den Gräten ein wenig, thut solche in eine Kastrol oder kleine Kachel, welche einen starken Schoppen hält, 2 Zwiebeln, 2 Lorbeer-Blätter und eine halbe zerschnittene Zitrone dazu, gießt einen halben Schoppen Wein und eben so viel Wasser darüber, läßt es wohl kochen, und preßt es durch ein Tuch, nimmt dann 4 Loth, oder auch etwas mehr Krebsbutter in eine Kastrol, rührt 2 Messerspitzen voll Mehl daran, 3 bis 4 Eygelb dazu, und mit der durchgepreßten Sauce vollends tüchtig, thut Muskatblüthe und ein wenig Zitronenschalen darein, und läßt die Sauce auf den Kohlen unter beständigem Rühren aufkochen. Ist sie nicht rezent genug, so wird etwas Zitronensaft oder Essig daran gethan. Die Hechte oder andern Fische, welche aber nur im Salzwasser mit Essig abgesotten seyn müssen, legt man ganz trocken auf

die Platte, und richtet die verfertigte Sauce darüber an.

Hecht ohne Salz und Wasser zu kochen.

Er wird geschuppt, ausgenommen, nach Belieben zu Stücklein geschnitten, die Leber aber ganz gelassen. Hierauf legt man auf eine Zinn-Platte Stücklein Butter, schneidet einen geputzten Häring zu kleinen Stücklein, legt die Hälfte davon auf die Zinn-Platte, den zerschnittenen Hecht darauf, die andere Hälfte von dem Häring darüber, nebst ein wenig Muskatblüthe, etlichen Zitronenrädlein, einem halben Eßlöffel voll Kappern, ein paar Lorbeerblättern und ein klein wenig Rosmarin, drückt von einer Zitrone den Saft darauf, belegt ihn mit Stücklein Butter, deckt die Platte zu, setzt sie auf Kohlen, rüttelt sie etliche Mal, daß sich der Fisch nicht anhängt, und bringt ihn, sobald er fertig ist, zu Tische.

Karpfen blau zu sieden.

Der Karpfe wird ungeschuppt ausgenommen, zu Stücklein geschnitten, auf einer Platte auseinander gelegt, und mit einem halben Schoppen Essig übergossen. Hierauf macht man in einer messingenen Pfanne halb Wasser und halb Wein siedend, thut Salz, etliche ganze Zwiebeln, Lorbeer-Laub, Rosmarin, eine halbe zu Rädlein geschnittene Zitrone dazu, und wenn dieß Alles siedet, den Fisch nebst dem Essig und einem Stücklein Brodrinde darein. Ist der Fisch fertig, so legt man ein Blatt weißes Papier darauf, und läßt ihn stehen, bis man ihn anrichten will. Essig und Oel wird besonders dazu aufgestellt.

Karpfen in brauner Sauce.

Die Karpfen werden geschuppt, und der Länge nach gespalten (in 2 gleiche Theile getheilt), in be-

liebige Stücklein geschnitten, auf eine breite Platte gelegt, mit etwas Salz überstreut, ein Trinkglas Essig und ein halber Schoppen Wein darüber gegossen, ein Lorbeerblatt, ein paar Rädlein Zitronen, etwas Pfeffer und Nägelein dazu gethan. Sobald dieß Alles beysammen ist, deckt man es zu, läßt es ein paar Stunden stehen, und thut alsdann ein Stücklein Butter in ein breites Geschirr; röstet auf 3 Pfund Karpfen 2 Kochlöffel voll Mehl braun darin, dämpft ein Stücklein Speck und eine Zwiebel, beydes zuvor klein geschnitten, in dem braunen Mehl, löscht mit dem Essig, welcher an dem Fisch ist, das Mehl ab, und schüttet einen Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe daran. Wenn die Sauce gekocht ist, wird der Fisch mit dem Uebrigen so hinein gelegt, daß ein Stücklein am andern liegt, auf schwache Kohlen gesetzt, und langsam gekocht. Ist die Sauce nun im Salz und in der Säure recht, so werden die Stücklein schön ganz angerichtet, und die Sauce darüber gegossen. Man darf ja nicht an dem Fisch rühren, sondern das Geschirr nur rütteln. Die Sauce muß kurz eingekocht seyn.

Karpfe au Matelot (ün Matelot).

Derselbe wird geschuppt, mit einem Tuche sauber abgerieben, aufgeschnitten, und nur die Galle weggethan, das andere Eingeweide aber aufbehalten, der Fisch mit einem Glase voll gutem Wein ausgewaschen, nach Belieben zu Stücklein geschnitten, in eine Schüssel gelegt, der Wein, womit er ausgewaschen worden ist, nebst noch einem halben Schoppen darüber gegossen. Nun thut man Muskatblüthe, Pfeffer, Salz, ein paar gestoßene Nägelein, und folgende in ein reines Tüchlein gebundene Kräuter: Thymian, Dragon, Rosmarin, Basili-

kum, nebst dem Gedärm an den Fisch, und läßt es 2 Stunden an einander stehen. Hierauf wird in einer Kastrol ein gutes (ziemlich großes) Stück Butter zerlassen, ein kleiner Kochlöffel Mehl darin braun geröstet, eine Hand voll klein geschnittene Charlotten-Zwiebeln in dem Mehl mit abgedämpft (diese dürfen aber nicht braun werden), dann der Fisch nebst dem Wein an das Mehl geschüttet, ein wenig Fleischbrühe dazu gegossen, daß er schnell in's Kochen kommt, aber ja nicht zugedeckt, eine Hand voll abgebrühte Morchen nebst etwas Kappern und ein paar Zitronen-Rädlein dazu, und vor dem Anrichten das Eingeweide davon gethan, das Tüchlein mit den Kräutern fest ausgedrückt, und dann erst der Fisch angerichtet. Noch besser wird der Ragout, wenn zwey- oder dreyerley Fische beysammen sind. Wäre diese Sauce zu sauer, so wird eine Rinde Brod im Kochen darauf gelegt, daß sie die Säure an sich zieht.

Karpfe auf Polnische Art.

Dieser kann geschuppt werden, und auch ungeschuppt bleiben. Er wird aufgeschnitten, ausgewaschen, zu beliebigen Stücken geschnitten, in ein Geschirr gelegt, daß die schuppige Seite oben hinkommt, und ein Glas Essig darüber gegossen. Zur Sauce kommen 3 gelbe Rüben, 3 Selleri-Wurzeln und die Schale von einer halben Zitrone; diese 3 Stücke schneidet man klein, und auch ein paar Zwiebeln in feine Scheiben, thut dieß Alles nebst einem Lorbeerblatt in eine Kastrol oder in ein anderes Geschirr, gießt einen Schoppen guten Wein und einen halben Schoppen gute Fleischbrühe daran, und kocht es so lange, bis die Wurzeln weich sind, nimmt hierauf einen Kochlöffel voll Mehl in ein Geschirr, rührt das Mehl mit dem am Fisch gewe-

senen Essig glatt an, thut den Fisch in eine Kastrol, das angerührte Mehl nebst Salz und Muskaten darüber, schneidet nicht gar ein Viertelpfund Butter darauf, nimmt die gekochten Wurzeln dazu, setzt den Fisch auf starke Kohlen, und läßt ihn eine Viertelstunde kochen. Ist nicht Sauce genug daran, so wird ihr mit Fleischbrühe, wäre sie aber nicht rezent genug, mit etwas Zitronensaft oder Essig geholfen.

Gefüllter Karpfe.

Wenn er geschuppt und ausgenommen ist, wird die Galle subtil von der Leber abgelöst, die Leber, der Rogen und Milchling mit einer Zwiebel, ein wenig Speck, Petersilie und Schnittlauch zusammen klein gehackt, und in einem Stücklein Butter gedämpft, das Gedämpfte mit einem ganzen Ey und dem Gelben von 3 andern angerührt, noch Salz und Pfeffer nebst Muskaten und etlichen gestoßenen Nägelein darein gethan, dieß in den aufgeschnittenen Fisch gefüllt, und derselbe zugenäht. In den Rücken des Fisches, und wo er sonst dick ist, werden kleine überzwerche Schnitte gemacht, und mit Pfeffer und Salz eingerieben. Dann wird der Rost auf Kohlen heiß gemacht, der Fisch mit zerlassener Butter begossen, und auf den Rost gelegt, unter die zerlassene Butter Zitronensaft gedrückt, der Fisch mit dem Pinsel fleißig bestrichen, saftig und langsam gebraten, und mit ganzen Zitronen aufgestellt.

Bemerkung. Ein mit Draht gebundener Rost, oder eine Form von Draht, die wie ein Fisch gemacht (formirt) ist, und 4 Füße hat, ist am besten zum Fischbraten.

Gesulzter Karpfe.

Nach dem Schuppen wird der Fisch in beliebige Stücke zerschnitten, gewaschen, auf eine Platte gelegt, und mit einem halben Schoppen Essig übergossen. Nun läßt man ihn stehen, und nimmt zur Sulz nach der Größe des Karpfen 4 bis 6 zerhauene Kalbsfüße, setzt sie mit 1 Theil Wein, 1 Theil Essig und 1 Theil Wasser zu, thut Salz, grob gestoßenes Gewürz, etliche Lorbeerblätter, eine halbe Zitrone und ein paar ganze Zwiebeln daran, und kocht dieß so lange, bis die Füße weich sind. Alsdann wird die Sulz durch einen Seiher gegossen, die Fette rein abgeschöpft, die durchgetriebene Sulz in eine messingene Pfanne und der abgeblaute Fisch nebst dem Essig darein gethan. Wenn der Fisch fertig ist, legt man die Stücke auf eine Platte, daß sie abkühlen, schlägt das Weiße von 6 Eyern zu Schaum, rührt denselben an die Sulz, bindet eine Serviette an 4 Stuhlfüße, gießt die Sulz ganz langsam, und zwar so lange darauf, bis sie hell ablauft. Dann wird der Boden von dem Porzellan-Geschirr, worin der Fisch gesulzt werden soll, mit der hellen Sulz begossen, der Fisch aber, sobald die Sulz etwas gestanden ist, darauf gelegt, die übrige Sulz darüber gegossen, und wenn sie völlig gestanden ist, erst mit Zitronen und Lorbeerlaub geziert.

Gebackener Karpfe in einer Sauce.

Man schuppt ihn, schneidet ihn zu Stücklein, kehrt solche in Mutschelmehl, Salz und Pfeffer um, und backt sie im Schmalz gelb. Wenn sie wie gewöhnlich auf dem Brod abgelaufen sind, nimmt man 4 Loth gewaschene Sardellen, oder einen Häring, eine Zwiebel und einige Stücklein Knoblauch, schneidet diese 3 Stücke klein, streut die Hälfte da-

von auf eine Zinnplatte, schneidet etliche Stücklein frische Butter darüber, legt den gebackenen Fisch darauf hin, das übrige Geschnittene nebst etlichen Rädlein Zitronen, etwas Kappern, ein paar Lorbeerblättern, und ein wenig Muskatnuß darüber, setzt ihn auf eine Kohlpfanne, gießt einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe darüber, deckt die Platte zu, läßt den Fisch eine Viertelstunde aufkochen, und rüttelt die Platte zuweilen, daß sich der Fisch nicht anhängt. Ist er nicht rezent genug, so wird etwas Zitronensaft darauf gedrückt.

Karpfe in eigener Sauce.

Wenn der Karpfe abgeschlagen, geschuppt und ausgenommen ist, wird er nach Belieben zu Stücklein gemacht, dann ein Häring geputzt, mit einem Stücklein frischer Butter gehackt, eine Zwiebel zu ganz feinen halben Rädlein, die Schale von einer halben Zitrone aber gewürfelt geschnitten, das bittere Weiße von der Zitrone weggethan, und nur das Saftige zu Rädlein geschnitten. Auf die Zinnplatte, worin der Fisch zu Tische kommt, wird nun von jedem der angezeigten Dinge gestreut, 4 Loth frische Butter darauf geschnitten, Semmel- oder Mutschel-Mehl, so viel zwischen 3 Fingern gefaßt werden kann, darüber gestreut, noch etwas Muskaten dazu gethan, dann der zerstückelte Fisch darauf gelegt, und das Uebrige vollends darüber gestreut. Hierauf schneidet man noch eben so viel Butter darauf, als man zuerst genommen hat, spritzt einen Eßlöffel voll Essig darüber, thut einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe dazu, setzt die Platte auf Kohlen, deckt sie mit einem passenden Deckel zu, daß kein Dampf heraus kann, und läßt es kochen. — In einer Viertelstunde ist ein solcher Fisch fertig; während des Kochens wird die Platte nur ein wenig gerüt-

telt. — Wenn die Suppe auf den Tisch kommt, ist es Zeit genug, die Platte auf Kohlen zu setzen, es darf aber ja kein eiserner Deckel darauf kommen.

Karpfe in einer Sauerampfer-Sauce.

Der Karpfe wird geschuppt, ausgenommen, nach Belieben zu Stücklein geschnitten, ein wenig eingesalzen, ohne alles Mehl im Schmalz gebacken, und bey der Wärme erhalten. Alsdann nimmt man 2 große Hände voll runden Sauerampfer, bricht die Stiele ab, wascht ihn, läßt ihn ablaufen, zerschneidet ihn nach diesem ein wenig, setzt ihn mit einem kleinen Stücke Butter auf schwache Kohlen, deckt ihn zu, dämpft ihn so lange, bis der Sauerampfer stark zu Brühe geworden ist, streut Salz und Muskaten darüber, verknätet einen kleinen Kochlöffel voll Mehl in 4 Loth frischer Butter, thut es an den Sauerampfer, verrührt 4 Eygelb, die Sauce langsam daran, und gießt sie über den gebackenen Fisch.

Diese Sauce erfordert mehr Muskatblüthe als andere Saucen.

Grundeln in einer Sauce.

Man thut sie lebendig in einen hohen Hafen, gießt ein Glas Wein und ein wenig Essig darüber, deckt sie zu, und läßt sie stehen, zerläßt dann in einer Kastrol ein gutes (etwas großes) Stück Butter, läßt einen kleinen Kochlöffel voll Mehl darin anziehen, dämpft ein paar klein geschnittene Charlotten-Zwiebeln und ein wenig Petersilie in dem Mehl, gießt einen Schöpflöffel gute Fleischbrühe daran, und thut ein wenig Zitronenschalen, etwas Zitronensaft, Muskatnuß, und etliche Kümmel-Kerne dazu. Wenn die Sauce kocht, thut man die Grundeln mit dem Schaumlöffel darein, läßt nur einen Wall dar-

über thun, verrührt 2 bis 3 Eygelb, nimmt etwas Kappern dazu, und gießt von der Sauce langsam darein. Wenn die Grundeln von dem Feuer weggesetzt sind, daß sie nicht mehr kochen, gießt man das Gelbe von den Eyern darüber, rüttelt die Fische ein wenig, und richtet sie an.

Grundeln zu backen.

Man thut sie ebenfalls in einen hohen Hafen, gießt einen Schoppen oder auch etwas mehr süße Milch darüber, läßt sie darin stehen, bis sie genug eingesaugt haben, vermengt Mutschel- oder Gries-Mehl mit Salz und Pfeffer, läßt die Grundeln in einem Seiher ablaufen, kehrt sie in dem angemachten Mehl um, und backt sie schnell in heißem Schmalze.

Grundeln kalt zu geben, mit Essig und Oel.

Die mit einem Glase Essig übergossenen Grundeln bleiben eine Weile daran stehen. Indessen thut man in eine messingene Pfanne einen Schoppen Essig und 2 Schoppen Wein, eine Hand voll Petersilie, Salz, ein paar Lorbeerblätter, Basilikum, Dragon, etwas ganzen Pfeffer und ein paar Nägelein dazu. Wenn dieß eine Zeitlang gesotten hat, wirft man die Grundeln darein (sie dürfen kaum einen Wall thun), läßt sie dann ein wenig abkühlen, thut sie in ein steinernes Gefäß, seihet die ganze Sauce darüber durch, und gießt ein wenig Provencer-Oel darauf. Sobald sie kalt sind, werden sie zugebunden, und im Keller aufbehalten.

Kressen zuzubereiten.

Dieß sind kleine gute Fische, den Grundeln sehr ähnlich, werden auch öfters an Nichtverständige als solche verkauft. Man nimmt die Eingeweide heraus, weil sie sonst bitter werden, welches bey

den Grundeln nicht der Fall ist, wascht sie aus, und gibt sie gleich den Grundeln gebacken, oder in einer Sauce auf den Tisch.

Börsing (Börsich) in einer Sauce.

Er wird geschuppt, ausgenommen, auf eine Platte gelegt, ein Glas Wein darüber gegossen, in eine Kastrol ein Stücklein Butter genommen, eine Hand voll klein geschnittene Zwiebeln und Petersilie darin gedämpft, der Fisch darauf gelegt, so viel Mehl, als man zwischen 3 Fingern fassen kann, darüber gestreut, Muskaten und Salz dazu gethan, zugedeckt und eine Zeitlang gedämpft, der zurückgebliebene Wein nebst ein wenig Fleischbrühe daran gegossen, und ein Lorbeerblatt nebst ein paar Rädlein Zitronen dazu gethan. Sobald der Fisch fertig ist, verrührt man 2 bis 3 Eygelb mit der Sauce, und gießt sie bey'm Anrichten darüber. Der Börsing kann auch wie ein anderer Fisch gebacken werden.

Bemerkung. Weil dieser Fisch sehr bös zu schuppen ist, macht man es sich dadurch leichter, daß man ihn ganz krumm zusammenhält, und von der Seite zu schuppen anfängt, bis er fertig ist. — Oder man gießt unmittelbar, nachdem er abgeschlagen ist, siedendes Wasser darüber, dann läßt er die Schuppen noch schneller gehen.

Schleien zu braten.

Sie sind am besten, wenn nach dem Ausnehmen kleine Schnitte darein gemacht, die Fische mit Pfeffer, Salz und Salbey eingerieben, und mit Butter und Zitronen auf dem Rost saftig gebraten werden. Man kann sie auch im Salzwasser sieden, und wie die Forellen mit Petersilie schmälzen, auch eine Rahm-Sauce mit Majoran daran machen.

Fischotter zuzurichten.

Sie ist auf keine andere Art besser, als wenn sie gebraten wird. Hat man Zeit, sie über Nacht mit Salz, Nägelein und Pfeffer einzureiben, und Essig, nebst Zitronen und Lorbeerlaub darüber zu thun, so ist es gut, im Gegentheil aber wird sie ebenfalls wohl eingerieben, mit einem Butter-Papier umbunden, und langsam gebraten. In die Bratpfanne muß kommen: Rosmarin, ein paar Lorbeerblätter, Zitronenrädlein, ganze Nägelein, eine ganze Zwiebel, ein wenig Butter, Essig und etwas Fleischbrühe, womit man die Fischotter so fleißig als möglich begießt. Der Kopf muß abgeschnitten werden, weil er häßlich aussieht. Wenn sie nun gebraten ist, wird eine Hand voll Brodbrosamen mit ein wenig Mehl vermischt, in einem Stücklein Butter braun geröstet, eine klein geschnittene Zwiebel darin abgedämpft, die Sauce aus der Bratpfanne durch einen Schaumlöffel an das Brod gegossen, und noch ein wenig auf Kohlen aufgekocht. Würde die Sauce zu dick, so schüttet man noch ein wenig Fleisch- oder Erbsenbrühe daran, wäre sie aber nicht rezent genug, so wird ihr mit Zitronensaft geholfen. Wenn die Fischotter angerichtet ist, wird die Sauce besonders dazu aufgesetzt, und auch Senf dazu gegeben.

Eine andere Art der Zubereitung der Fischotter findet sich im zweyten Theil.

Ragouts.

Ragouts von Austern.

Man öffnet die Austern, säubert sie von dem schwarzen Ring, thut sie sammt dem Seewasser in

eine Kastrol, Muskatblüthe, Zitronensaft und klein geschnittene Petersilie dazu, kocht dieß ein wenig zusammen, legt nach diesem die Austern mit einem Schaumlöffel auf eine Platte, deckt sie zu, und erhält sie bey der Wärme, verknätet 4 Loth frische Butter mit etlichen Messerspitzen voll Mehl, und rührt dieß an die Austern-Sauce. Wenn es ein wenig gekocht hat, verrührt man 3 Eygelb und einen Eßlöffel voll Kappern mit ein wenig Fleischbrühe, gießt die gekochte Sauce langsam dazu, und richtet sie gleich über die Austern an, daß sie warm zu Tische kommen.

Gebratene Austern.

Wenn sie aufgemacht, und von dem schwarzen Ring gesäubert sind, löset man sie mit einem Messer von ihrem Sitz ab, daß sie auf dem Rost nicht aus der Schale springen, thut auf jede Auster ein wenig Muskatblüthe, Zitronensaft, gehackte Sardellen, ein Stücklein Butter und ein klein wenig Mutschelmehl, und legt sie auf den Rost. Sobald sie auf der Seite einen gelben Ring bekommen, sind sie fertig. Man stellt sie auf eine Platte, drückt etwas Zitronensaft darauf, und gibt auch Zitronen dazu.

Falsche Austern in Schalen.

Sie werden von Häringsmilchen gemacht, diese über Nacht gewässert, und mit einem Tuch abgetrocknet. Aus einem Milcher können 3 bis 4 Austern geschnitten werden. In jede Austern-Schale thut man ein Stücklein frische Butter, Muskatblüthe, klein geschnittene Sardellen, etwas Zitronensaft, Mutschelmehl, so viel zwischen 2 Fingern gefaßt werden kann, die falschen Austern darauf, von allen bemeldten Dingen wieder darüber, noch 4 Kap-

pern dazu, bratet sie langsam auf einem Rost, und gibt sie mit ganzen Zitronen zu Tische.

Ragout-Kuchen.

Zu einem Kuchen von mittlerer Größe schneidet man 2 Pfund Kalbfleisch vom Schlegel, häutelt es, hackt das Fleisch nebst einem Viertelpfund frischem Niernfett oder Mark und einer Zwiebel ganz fein, weicht das Innere von 2 Kreutzerwecken im Wasser ein, nimmt das gehackte Fleisch in eine Schüssel, drückt den eingeweichten Weck fest dazu aus, rührt die Masse mit 6 Eyern, Muskatnuß und Salz eine Viertelstunde, bestreicht eine runde Kastrol stark mit Butter, bestreut sie mit Semmelmehl, überstreicht den Boden Fingers dick von der angerührten Masse, wie auch 2 Finger hoch an dem Rand herauf, füllt den auf die unten folgende Art verfertigten Ragout darein, die übrige Masse darüber, gibt ihm mit dem Messer eine schöne Rundung, bestreicht ein Blatt weißes Papier mit Butter, legt es über den Kuchen, und backt ihn langsam auf Kohlen oder im Backofen. An beyden Orten ist er in einer Viertelstunde fertig.

Der Ragout dazu.

Man nimmt 2 in Salzwasser verwällte Kalbsbrieslein, 2 Euter, oder in deren Ermanglung etwas Kalbfleisch oder von einem Gekrös, die Schwänze von einem Viertel (25) Krebsen, eine Hand voll verwällte Trüffeln oder Morchen, dieß Alles wird klein geschnitten, ein kleiner halber Kochlöffel Mehl in einem Stücklein Butter lichtgelb geröstet, eine klein geschnittene Zwiebel und Petersilie darin abgedämpft, das geschnittene Fleisch dazu genommen, ein wenig Fleisch- oder Krebs-Brühe daran gegossen, Salz und Muskaten darein gethan. Wenn

der Ragout fertig und kalt ist, wird er erst in den Kuchen gefüllt, und die übriggelassene Sauce nach dem Backen neben in den Kuchen hineingegossen. Die Krebse können auch wegbleiben.

Kuchen von übriggebliebenem Hammel- oder Kalbsbraten mit Stockfisch.

Man nimmt entweder den übrigen Braten oder ein Stück frisches Kalbfleisch von etwa zwey Pfund, ein Viertelpfund geschnittenen, zuvor in süßer Milch gekochten grünen Speck, einen halben Häring und etwas Petersilie, hackt Alles zusammen klein, thut es in eine Schüssel, von einem Kreutzerweck oder Weißbrod die geriebenen Brosamen, welche aber zuvor mit süßem Rahm angefeuchtet werden müssen, auch an die Fleischmasse, Salz, Muskatblüthe und Ingwer dazu, rührt die Masse mit 5 bis 6 Eyern wohl, bestreicht eine Kastrol stark mit Butter, bestreut sie mit Semmelmehl, und füllt die Hälfte von der Fleischmasse darein, aber so, daß der Boden eines Fingers breit in der Runde leer bleibt. Alsdann schneidet man den andern halben Häring, etwas Zwiebelrohr oder Zwiebel selbst und ein wenig Lauch ganz fein zusammen, röstet einen kleinen Kochlöffel Semmelmehl in einem guten Stück Butter gelb, dämpft das Geschnittene darin, thut einen Kochlöffel voll Fleischbrühe daran, 2 bis 3 aus dem heißen Wasser verlesene Stücklein Stockfisch nebst Salz, Muskaten und Ingwer dazu, läßt es nur einen Augenblick auf Kohlen anziehen, dann erkalten. Hierauf legt man den Stockfisch auf den ausgebreiteten Boden in der Kastrol, die übrige Fleischmasse darüber, bestreut es mit Semmel- oder Weck-Mehl, schneidet dünne Stücklein Butter darauf, und backt es langsam im Ofen oder auf Kohlen.

Eingemachtes Kalbfleisch.

Drey Pfund Kalbfleisch, welches von der Brust oder den Rippen seyn muß, klopft man ein wenig, wascht es aus, nimmt 4 Loth Butter in eine Kachel, thut 2 Kochlöffel voll Mehl nebst einem starken Kochlöffel voll Semmelmehl daran, eine fein geschnittene Zwiebel nebst etwas klein geschnittener Petersilie dazu, dämpft dieß gleich mit dem Mehl in der Butter ab, schüttet nach diesem einen halben Schoppen Wein, 2 Schöpflöffel voll Wasser oder Fleischbrühe darein, und thut noch ein Lorbeerblatt, 2 Rädlein Zitronen und etwas Muskatnuß dazu. — Wenn dieß zusammen zu kochen anfängt, wird das Fleisch darein gelegt und so lange gekocht, bis es weich ist. — Wer die Zwiebeln nicht liebt, kann statt der geschnittenen Zwiebeln eine ganze mit 3 Nägelein besteckt darein thun, und bey'm Anrichten wieder herausnehmen. — Es können auch Kappern oder Morchen zum eingemachten Kalbfleisch gethan werden.

Eingemachtes Kalbfleisch auf andere Art.

Wenn das Fleich geklopft und aus warmem Wasser gewaschen ist, schneidet man eine Hand voll Petersilie, eine Zwiebel und ein wenig Majoran ganz fein, zerläßt ein gutes Stück Butter in einer Kachel oder einem Fußhafen, streut die Hälfte von dem Geschnittenen nebst ein wenig Salz darein, legt das Fleisch darauf, streut das Uebrige nebst einem Kochlöffel voll Weißmehl darüber, deckt es zu, und läßt es auf Kohlen langsam dämpfen. Hierauf gießt man ein Glas Wein, oder ein wenig Essig nebst Wasser oder Fleischbrühe daran, thut einige Rädlein Zitronen dazu, läßt es zusammen weich kochen, und richtet es, wenn es im Salz recht ist, an.

Gebrühter Kalbs-Kopf in einer Speck-Sauce.

Nach dem Brühen setzt man ihn mit 1 Theil Wein, 1 Theil Essig, und 1 Theil Wasser zu, und thut Salz, ein paar Lorbeerblätter, eine ganze Zwiebel und etwas Rosmarin dazu, schäumt ihn während des Siedens fleißig ab, und kocht ihn so lange, bis er weich ist. Zur Sauce schneidet man 4 Loth Speck klein gewürfelt, und eine große Zwiebel, röstet einen starken Kochlöffel voll Mehl gelb in einem Stücklein Butter, dämpft die geschnittene Zwiebel und den Speck wohl darin ab, gießt einen Schöpflöffel voll von der Kalbskopfs-Brühe und eben so viel Fleischbrühe daran, thut ein paar frische Zitronen-Rädlein, einen Eßlöffel voll Kappern und 2 Loth zuvor in ein wenig Wasser gebräunten Zucker auch an die Sauce, daß sie mehr Farbe bekommt. Wenn der Kopf angerichtet ist, wird die Sauce darüber gegossen und besonders dazu aufgestellt.

Ein abgezogener Kalbs-Kopf.

Wenn derselbe gespalten ist, wird er wohl ausgewässert, das Hirn besonders in eine Kastrol gethan, der Kopf im Salzwasser mit Kräutern weich gesotten, das zurückgebliebene Hirn gehäutelt, und mit Zitronensaft, Fleischbrühe, Muskaten und Salz ein wenig gekocht, dann der Kopf auf eine Platte genommen, und die leere Hirnschale auf die Seite gelegt, die Zunge davon sauber geputzt, der Länge nach von einander geschnitten, der Kopf und die Zunge mit zerlassener Butter bestrichen, Semmelmehl mit Ingwer, Pfeffer, Salz und klein geschnittener Petersilie vermengt, der Kopf und die Zunge stark damit bestreut, und auf einen mit Butter bestrichenen Rost gelegt. Wenn er gelb gebraten ist, wird der Kopf in einer Gleichheit auf eine Platte, und die Zunge oben darüber gelegt, das gekochte

Hirn wieder in die Hirnschale gefüllt, solche auf beyde Seiten des Kopfs gestellt, geriebenes oder klein geschnittenes Brod in Butter gelb geröstet, dasselbe über den Kopf und das Hirn gethan, und noch ein wenig Zitronensaft auf das Hirn gedrückt. Eine kurze Speck-Sauce kann auch über das Hirn gemacht werden.

Ragout von Kalbs-Zungen.

3 bis 4 Zungen geben eine schöne Platte für 6 Personen. Man legt sie eine Viertelstunde in's siedende Wasser, ohne sie kochen zu lassen, zieht dann die Haut davon ab, schneidet die Zungen zu dünnen länglichten Schnitten, thut in eine Kachel oder Kastrol einen Schoppen, auch etwas mehr gute Fleischbrühe, ein Lorbeerblatt, ein paar Zitronen-Rädlein, ziemlich klein geschnittene Petersilie, Muskatblüthe, ein wenig Nägelein, eine Hand voll abgebrühte und klein geschnittene Morchen, und zuletzt die geschnittenen Zungen darein. Wenn sie weich gekocht sind, verrührt man einen Kochlöffel voll Semmel- oder anderes Mehl in 4 Loth Butter, thut es an die Zungen, läßt sie noch eine Weile kochen, und richtet sie an.

Ragout von Kalbs-Ohren.

Zu einer Zwischenplatte thut man ein Dutzend gebrühte Kalbs-Ohren in eine Kastrol, ein Glas Wein, und einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, ein Lorbeerblatt, 2 Rädlein Zitronen und etwas Muskatnuß dazu. Wenn die Ohren halb weich sind, schneidet man sie klein, röstet einen kleinen Kochlöffel Mehl in einem Stücklein Butter zimmetbraun, schneidet ein Stücklein Speck und eine halbe Zwiebel fein, dämpft Beydes in dem Mehl ab, gießt die Sauce von den Ohren durch einen Schaumlöffel daran, und thut die geschnittenen Ohren nebst einer

Hand voll gebrühter und klein geschnittener Morchen dazu. Wenn der Ragout weich, schmackhaft und nicht zu dick ist, wird er angerichtet.

Gefüllte Kalbs-Ohren.

Wenn sie gebrüht und geputzt sind, werden sie blanschirt oder verwällt, dann alle aufrecht in ein mit Butter bestrichenes breites Geschirr, worauf der Deckel paßt, gesetzt. Alsdann verfertigt man die Farce (Fülle) von einem halben Pfund Kalbfleisch, einem Stücklein frischem Speck, ein wenig Zitronenschalen, für 2 Kreutzer Kappern und ein klein wenig Petersilie, hackt dieses ganz fein zusammen, rührt es in einem Geschirr mit 4 Eygelb untereinander, Muskaten und Salz dazu, bestreicht die Ohren inwendig mit einem verklepperten Ey, thut von der angemachten Fülle darein, bestreicht sie oben wieder mit einem Ey, bestreut sie mit Semmel- oder weißem Mehl, und legt auf jedes Ohr ein wenig Butter. In das Geschirr, worin die Ohren sind, thut man ein Glas Wein und ein wenig Fleischbrühe, aber nur so viel, daß nichts in die Fülle kommt, noch ein Lorbeerblatt und ein paar Zitronen-Rädlein dazu, setzt das Geschirr auf Kohlen, und einen Deckel mit schwachen Kohlen darauf, kocht es so lange, bis die Ohren weich sind, und sieht zuweilen darnach. Wenn sie fertig sind, macht man etliche Messerspitzen voll Mehl in Butter gelb, dämpft eine kleine fein geschnittene Zwiebel darin, und thut es an die Kalbsohren-Sauce, nach welcher immer gesehen werden muß, daß sie mit Fleischbrühe erhalten wird. Wenn die Ohren angerichtet sind, wird die Sauce mit 2 Eygelb abgezogen und darüber gegossen.

Bemerkung. Wenn man die Kalbsohren, ehe sie gefüllt werden, ein wenig blanschirt, so sind sie besser zum Füllen.

Ragout von Kalbsfüßen.

Wenn sie im Salzwasser weich gesotten sind, thut man die größten Beine davon, macht ein kleines Stück frisches Rindsschmalz (Schmelzbutter) in einer Kachel heiß, röstet eine Hand voll Brodbrosamen und ein wenig klein geschnittenen Rockenboll oder Knoblauch gelb darin, thut einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, ein wenig Pfeffer, Ingber, Muskaten und Salz dazu, die ausgebeinten Füße darein, und kocht sie eine halbe Stunde. Nach diesem streut man noch eine Hand voll zart gehackte Petersilie darauf, und richtet sie sogleich an.

Kalbsfüße auf andere Art in einer Butter-Sauce.

Wenn sie im Salzwasser weich gesotten, und die Beine davon sind, verkleppert man 3 bis 4 Eyer, kehrt die Füße darin um, backt sie gelb im Schmalz, thut einen Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe in eine Kachel, ziemlich zart gehackte Petersilie, Muskatblüthe und den Saft von einer halben Zitrone dazu, verknätet 4 Loth frische Butter mit einem kleinen Kochlöffel voll Mehl, und rührt es langsam an die Fleischbrühe. Sobald es ein wenig gekocht hat, verrührt man 3 bis 4 Eygelb, gießt die gekochte Sauce unter beständigem Rühren langsam daran, kehrt die Kalbsfüße schnell darin um, und richtet sie an.

Fricassée (Fricassee) von Kalbsfüßen.

Sind sie weich gesotten und die Beine davon, so schneidet man das Fleisch der Länge nach ganz klein, eine Zwiebel, ein wenig Petersilie und etwas Zitronenschale ebenfalls fein, thut ein Stücklein Butter in eine Kachel, das Geschnittene darein, streut so viel Mehl, als zwischen 4 Fingern gefaßt werden kann, nebst Muskaten und Salz darüber, rüttelt es ein wenig, schüttet einen Schöpflöffel gute Fleisch-

brühe daran, und verrührt 2 Eygelb nebst dem Saft von einer halben Zitrone. Wenn die Füße vom Feuer weg sind, und nicht mehr kochen, gießt man die Eygelb daran, und richtet sogleich an.

Frikassee von Kalbs-Gekröse (Grös).

Wenn es vom Metzger sauber geputzt ist, nimmt man es in eine Schüssel, reibt es stark mit einer Hand voll Salz, daß das Schleimige davon kommt, drückt es nach diesem aus 3 oder 4 warmen Wassern, schneidet die Drüsen rein aus, und siedet es im Salzwasser weich. Zur Sauce schneidet man eine Zwiebel, etwas Petersilie und ein wenig Zitronenschale klein, röstet einen kleinen Kochlöffel Mehl lichtgelb in einem Stücklein Butter, dämpft das Geschnittene darin, thut einen Schöpflöffel Fleischbrühe, von einer Zitrone den Saft und etwas Muskaten daran. Wenn das Gekröse weich ist, wird es in ein kaltes Wasser gelegt, fest ausgedrückt, zu kleinen Stücklein in die Sauce geschnitten, und kurz vor dem Anrichten mit 2 Eygelb abgezogen.

Bemerkung. Um die Drüsen besser heraus zu bringen, wird das Gekröse eine Zeitlang in siedendes Wasser gelegt.

Gespickte Kalbs-Leber.

Man häutelt solche, zerschneidet sie zu Stücklein eines Fingers dick, und in der Größe wie zu einem Fricandeau (Frikando), spickt jedes mit feinem Speck, legt die gespickten Stücklein auf ein Brett, streut sie mit ein wenig Pfeffer, Nägelein und so viel Mehl, als zwischen 4 Fingern gefaßt werden kann, zerläßt in einer breiten Kachel ein Stücklein Butter, legt die Stücklein so darein, daß die bestreute Seite unten hin kommt, streut sie oben wieder mit dem nämlichen, und schneidet indessen

ein Stücklein Speck, eine Zwiebel und ein wenig Zitronenschale klein. Wenn nun die Leber auf beyden Seiten gelblicht ist, wird das leztgeschnittene darüber gestreut und noch ein wenig mitgedämpft, etwas Zitronensaft und Fleischbrühe dazu gethan, und schnell, so lange als ein paar weiche Eyer gekocht. Sie muß ein wenig Sauce behalten, und erst bey dem Anrichten gesalzen werden. Ist sie nicht rezent genug, so wird ihr mit Zitronensaft und Essig geholfen.

Ragout von Kalbsleber auf andere Art.

Man häutelt die Leber, schneidet ein Stücklein von der Größe einer Lerche daraus, bestreut alle mit Pfeffer und Nägelein, zieht durch jedes Stücklein ein wenig Speck, schneidet von einem Kalbs-Netz kleine Stücke, so daß jedes Stücklein Leber in eines derselben gewickelt werden kann. Sobald alle eingewickelt sind, werden sie an einen Lerchen-Spieß gesteckt, auch nicht länger als die Lerchen gebraten. Indessen wird die Sauce verfertigt: man thut dazu in eine kleine Kachel ein Glas Wein, ein Glas Fleischbrühe, kleingeschnittene Petersilie nebst einer kleingeschnittenen Zwiebel, etliche Rädlein Zitronen und ein paar gestoßene Nägelein, setzt dieß Alles auf Kohlen, reibt eine Hand voll Brod auf dem Reibeisen, und nimmt es auch zu der Sauce. Wenn die Leber fertig ist, wird sie auf eine Platte gelegt, die Sauce darüber angerichtet, und erst bey dem Anrichten gesalzen.

Geröstete Kalbs-Leber.

Nach dem Häuteln zerschneidet man sie zu ganz dünnen Schnitten, bestreut solche mit Pfeffer und Nägelein, zerläßt in einem breiten Geschirr ein Stücklein Butter, nimmt die geschnittene Leber zu

der

der Butter, zettelt so viel Mehl darauf, als zwischen 3 Finger gefaßt werden kann, thut ein Stücklein Speck und eine Zwiebel, Beydes zuvor ganz klein geschnitten, nebst ein wenig Essig und Fleischbrühe dazu. Wenn die Sauce ganz kurz (wenig) ist, wird die Leber schnell angerichtet und oben gesalzen.

Gefüllte Kalbsleber.

Am dicken Theil der zuvor rein gehäutelten Leber fängt man an durchzuschneiden, höhlt solche mit einem Eßlöffel, so viel es seyn kann, aus, hackt das Herausgenommene nebst dem Gaumen der Leber mit einem Stücklein Speck fein, dämpft eine fein geschnittene Zwiebel weich in einem Stücklein Butter, nimmt das Gehackte nebst Pfeffer, Nägelein, Muskatblüthe und geschnittenem Majoran dazu, läßt es in einer Schüssel ein wenig erkalten, feuchtet die Brosamen von einem Kreutzerweck mit 3 Eßlöffeln voll süßem Rahm an, thut es auch zu dem Gehackten, rührt es mit 2 Eyern und ein wenig Salz an, und füllt es in die Leber. Diese wird nun in ein großes Netz gewickelt, auf beyden Seiten leicht zugenäht, und langsam in Butter gebraten, oder ein Stücklein Speck in eine Kastrol und die Leber darauf gethan, und mit einem passenden Deckel in einen Backofen gestellt. Zur Sauce hackt man eine halbe Zwiebel und ein wenig Majoran fein, läßt in einem Stücklein Butter ein paar Messerspitzen voll Mehl anziehen, dämpft das Gehackte darin, thut einen Schoppen süßen Rahm daran, Muskaten und Jngber dazu. Wenn die Leber fertig ist, wird die Sauce besonders dazu gegeben. Den Faden heraus zu ziehen darf man nicht vergessen.

Noch eine Kalbsleber in einer Sauce.

Man läßt die Leber ganz, häntelt sie, schneidet das Aderige davon, siedet sie in siedender Milch auf Kohlen, röstet einen kleinen Kochlöffel voll Mehl in einem Viertelpfund Butter hellgelb, dämpft klein gehackte Charlotten-Zwiebeln, 4 Loth gehackte Sardellen und ein wenig Zitronenschalen in dem gerösteten Mehl, thut von einer ganzen Zitrone den Saft nebst Pfeffer, Muskaten, Nägelein dazu, und einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe daran, nimmt die Leber aus der siedenden Milch, flößt sie mit Fleischbrühe ab, legt sie auf eine Platte, richtet die Sauce darüber an, und läßt sie noch einen Augenblick auf der Kohlpfanne anziehen. Ist die Sauce nicht gesalzen genug, so wird ihr bey'm Anrichten geholfen.

Bemerkung. Von jeder Kalbsleber, wenn sie ganz zubereitet werden soll, wird der Gaumen abgeschnitten.

Ragout von Kalbsherzen und Lunge.

Die Flügel vom Herzen schneidet man ab, und wirft sie weg, schneidet es dann zu langen dünnen Schnitten, die Lunge aber zu kleinen Bröckelein, läßt Beydes eine Viertelstunde im warmen Wasser liegen, daß das Blut herausgezogen wird, thut in eine Kachel oder Kastrol 2 Schöpflöffel voll Fleischbrühe, ein Glas Wein, ein Lorbeerblatt, ein paar Zitronen-Rädlein, ziemlich geschnittene Petersilie, Muskaten und Salz dazu, drückt das Herz und die Lunge fest aus dem Wasser aus, und legt Beydes auch darein. Wenn der Ragout weich ist, wird ein kleiner Kochlöffel voll Mehl in 4 Loth Butter verknätet, langsam an die Sauce gerührt, der Ragout noch ein wenig gekocht und angerichtet.

Gespickte und gefüllte Kalbsherzen.

Man spickt die Herzen fein ringsherum, reibt ein Stücklein Schwarz-Brod zu Brosamen auf dem Reibeisen, hackt 4 Loth Speck und eine Zwiebel klein, mischt diese 3 Stücke mit Salz, gestoßenen Nägelein, Pfeffer und 8 zerquetschten Wachholderbeeren unter einander, füllt die Herzen damit, soweit es ihre Oeffnung erlaubt, zerläßt in einem breiten Geschirr ein Stück Butter, stellt die Herzen aufrecht darein, streut sie oben mit Salz, Pfeffer, Nägelein, deckt sie zu, und läßt sie dämpfen. Wenn sie gelb sind, gießt man das Fett ab, thut etwas Fleischbrühe und ein Glas Wein nebst einigen Zitronen-Rädlein und einem Lorbeerblatt daran, deckt sie zu, und kocht sie langsam, bis sie weich sind. Sie geben von selbst eine dicklichte Sauce. Haben sie nun ihren Geschmack, so werden sie angerichtet.

Fricandeau (Frikando) mit Saucrampfer.

Von einem Kalbsschlegel schneidet man zwey starke Finger dicke und einer Hand breite Stücklein, häutelt sie, klopft sie mit einem Messer wohl, nimmt etwas gewürfelt geschnittenen Speck nebst einem Stücklein Butter in eine Kachel oder Kastrol, läßt es heiß werden, und röstet das geklopfte Fleisch darin. Sobald es gelb ist, thut man es in ein anderes Geschirr, einen Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe darüber, bindet nachstehende Kräuter in ein sauberes Tüchlein: etwas Thymian, Rosmarin, Petersilie, ein wenig Dragon, Zitronenkraut, Basilikum, einige Lorbeerblätter und eine zerschnittene Zwiebel, thut das Tüchlein zu dem Fleisch, soviel Fleischbrühe dazu, bis sie dem Fleisch gleich ist, und deckt es zu. Sobald das Fleisch weich ist, wird es auf eine Platte gelegt, und an einem war-

men Ort aufbehalten, die Sauce aber so lange an den Kräutern gekocht, bis noch ein Glas voll übrig ist. Die Kräuter in dem Tuche drückt man fest aus, thut sie weg, und erhält die Sauce auf heißer Asche warm. Hierauf wird eine große Hand voll Sauerampfer gewaschen, zart geschnitten, so lange in einem warm gemachten Stücklein Butter gedämpft, bis er weich ist, und die Hälfte von der zurückgebliebenen Saure daran gethan, dann der gekochte Sauerampfer neben in die Platte um das Fleisch gegossen, und die übrige Sauce mit einem Eßlöffel auf dem Fleisch herum gethan.

Fricandeau (Fricando) auf andere Art in einer Rahm-Sauce.

Ein fleischiges Stück von 4 bis 5 Pfund Kalbfleisch gibt eine Platte für 8 bis 9 Personen. Von diesem Fleisch schneidet man ebenfalls 2 Finger breite und 1 Finger lange Stücklein, häutelt sie, klopft sie ein wenig, spickt sie mit klein geschnittenem Speck, legt die Stücklein alle auf ein Brett, streut Salz, Pfeffer, Nägelein und so viel Mehl, als zwischen 4 Fingern gefaßt werden kann, darüber, zerläßt in einer breiten Kachel Butter, legt die Stücklein so darein, daß keines auf das andere kommt, und bestreut sie oben wieder mit den schon zuvor angezeigten Dingen. Wenn sie auf beyden Seiten gelb sind, gießt man die Butter davon ab, einen Schoppen sauren Rahm darüber, thut ein Lorbeerblatt und eine halbe, zu Rädlein geschnittene Zitrone darein, deckt den Fricandeau zu, läßt ihn langsam kochen, bräunt kurz vor dem Anrichten 2 Loth Zucker in ein wenig Wasser, und thut ihn an die Sauce, damit sie mehr Farbe bekommt.

Noch eine Art Fricandeau (Frikando).

Von einem Schlegel oder einer Schale werden ebenfalls Stücke geschnitten, gehäutelt, geklopft, und mit fein geschnittenem Speck gespickt. Hierauf zerläßt man in einer breiten Kachel Butter, macht die gespickten Stücke auf beyden Seiten gelb darin, gießt das Fett davon ab, ein Glas Wein und einen Schöpflöffel Fleischbrühe darüber, deckt ihn zu, und kocht ihn langsam auf Kohlen. Zum Hachis (Haschi) nimmt man ein zuvor auf dem Reibeisen geriebenes Stücklein Brod von der obern Rinde, das Mark von einer Zitrone nebst ein wenig von der Schale, 3 Charlotten-Zwiebeln, ein Stücklein Rockenboll oder Knoblauch, 4 Loth Sardellen und ein Stücklein Speck, hackt dieß Alles zusammen klein, zerläßt in einer Kastrol ein Stücklein Butter, röstet einen halben Kochlöffel Mehl darin gelb, thut den gehackten Hachis und eine Hand voll verwellte Morchen oder Trüffeln dazu, dieß Alles zusammen an den Fricandeau, und etwas Muskatnuß, Nägelein und Salz dazu. Wenn es noch ein wenig zusammen gekocht hat, wird der Fricandeau angerichtet, und mit geschnittenen Pistazien und Zitronenschalen belegt.

Noch ein Fricandeau mit einer Glace (Glas).

Zu diesem schneidet man einer Hand große Stücke aus einem Schlegel, 3, 4 oder 5 Stücke, und zwar so viel möglich in die Rundung, häutelt und klopft sie, spickt sie dicht mit fein geschnittenem Speck, daß es wie ein Igel aussieht, zerhaut das Uebrige von dem Schlegel, wo das Fleisch nicht mehr zu großen Stücken tauglich ist, zu kleinen Stücklein, thut diese in eine tiefe Kastrol oder Kachel, etwas Salz, eine ganze Zwiebel, ein paar Lorbeerblätter, etliche Zitronen-Rädlein, ganze Nä-

gelein und Muskatblüthe oder ein Büschelein Kräuter dazu, legt das gespickte Fleisch darauf, gießt eine halbe Maaß Wein und noch so viel Wasser dazu, bis es darüber geht, deckt es zu, läßt es über Nacht stehen, setzt den andern Tag das Geschirr auf Kohlen, und kocht es so lange, bis der Fricandeau ganz weich ist. Anfangs muß es fleißig abgeschäumt werden, daß sich das Unreine nicht an das Fleisch anhängt. Wenn dasselbe nun weich ist, wird es mit dem Schaumlöffel auf eine Platte gelegt, zugedeckt, und bey der Wärme erhalten, die Sauce aber noch eine Zeitlang gekocht und durch ein Haarsieb gegossen; das Fett ein wenig abgenommen, die Sauce wieder in ein Geschirr gethan und so lange gekocht, bis noch ein Glas voll davon übrig bleibt, dann der gekochte Fricandeau darin umgekehrt, auf eine warme Platte gelegt, und gleich zu Tische gebracht. Er kann als eine Zwischenplatte oder auch zu einem Spinat gegeben werden. Wird er trocken aufgetragen, so streut man klein geschnittene Zitronenschale darüber, und garnirt (ziert) ihn mit Laubwerk und Petersilie.

Noch ein Fricandeau von Kalbfleisch mit Spargeln.

Das Fleisch wird vom Schlegel genommen, so viel Personen so viel Fingersdicke Stücke werden geschnitten, gehäutelt, wohl geklopft und mit klein geschnittenem Speck gespickt. Man legt hierauf in eine Kachel ein Pfund, auch mehr Kalbsknochen, eine große mit Nägelein besteckte Zwiebel, ein paar Lorbeerblätter, ein Stücklein Zitronenschale und ein wenig Muskatblüthe, das gespickte Fleisch darauf, gießt einen Schoppen, auch etwas mehr frisches Wasser daran, deckt es zu, setzt es auf Kohlen, und kocht es so lange, bis das gespickte Fleisch mürb ist. Dann

wird es herausgenommen, zugedeckt und aufbehalten, damit es warm bleibt, die Brühe durch ein Haarsieb gegossen, und wieder auf Kohlen gesetzt, bis sie kurz eingekocht ist. Die Spargeln schneidet man klein, kocht sie in Salzwasser weich, legt in eine Kastrol oder Kachel ein Stücklein frische Butter, die gekochten Spargeln mit dem Schaumlöffel darein, streut ein wenig Semmelmehl und Muskatblüthe darauf, gießt, wenn es gedämpft hat, etwas gute Fleischbrühe darüber, zieht vor dem Anrichten der Spargeln 2 bis 3 Eygelb mit der Spargel-Sauce ab, und richtet sie sogleich an. Wenn die bey dem Fleisch gewesene Sauce recht dick eingekocht ist, wird das aufbehaltene Fleisch darin umgekehrt, auf die Spargeln gelegt, und eine glühend gemachte Schippe darüber gehalten. Diese Speise kann als ein Nacht-Gemüß gegeben, oder Mittags als eine Zwischen-Schüssel und auch als Ragout aufgetragen werden.

Brouillade (Brullsade) von Kalbfleisch.

Man schneidet 2 Finger breite und etwas mehr als Fingerslange Stücklein, klopft solche wohl, hackt 4 Loth gewaschene Sardellen, das Gelbe von 2 hartgesottenen Eyern, 4 Loth frischen (grünen) Speck oder in dessen Ermanglung eben so viel Rinds-Mark, etwas Petersilie und ein kleines Stück weiches Brod klein untereinander, nimmt es nebst Salz und Muskaten in ein Geschirr, rührt es mit 3 Eygelb und dem Saft von einer Zitrone an, überstreicht die geklopften Stücklein damit, rollt sie alle zusammen, steckt sie an einen kleinen Spieß, bestreut sie mit Salz, wickelt ein Netz darüber, und begießt sie fleißig mit Butter, daß sie langsam braten. Wenn sie fertig sind, wird das Netz abgenommen, die Brouillade auf eine Platte gelegt, eine Butter-

Sauce mit Zitronensaft und Eygelb abgezogen und darüber angerichtet. Sie kann auch trocken als eine Nebenplatte zu großen Braten aufgestellt und mit Zitronen gegeben werden.

Ragout von Kalbsbrieslein (Kalbsmilchen) mit Trüffeln.

Man verwellt die Brieslein und 2 Euter im Salzwasser, nimmt das äußere Häutchen rein davon ab, schneidet die Brieslein zu runden oder langen Stücklein, läßt in einer kleinen Kastrol oder Kachel ein Stücklein Butter und einen halben Kochlöffel Mehl anziehen, thut einen Schöpflöffel Fleischbrühe, etwas geschnittene Petersilie und Zitronenschale, von einer halben Zitrone den Saft, Muskatblüthe, ein Loth zuvor in einem Glase Wein gekochte Trüffeln nebst dem Wein darein, und die geschnittenen Brieslein dazu, verrührt vor dem Anrichten des Gelbe von 2 bis 3 Eyern mit der Sauce, und richtet gleich an. Auf diese Art kann der Ragout in eine Pastete gefüllt, und statt der Trüffeln können auch Morchen oder Kappern genommen werden.

Fleisch-Vögel.

Von einem Kalbsschlegel macht man dünne Stücklein, klopft sie wohl, schneidet kleinen Speck wie zu einem Fricandeau, legt ihn in ein Geschirr, nimmt ein halbes Glas guten Essig daran; ferner eine große Zwiebel, etwas Petersilie, ein Stücklein Rockenboll oder Knoblauch und etwas Zitronenschale, schneidet dieß Alles klein, thut es zu dem gebaitzten Speck, Salz, Muskatnuß, Pfeffer und Nägelein dazu. Wenn dieß eine Viertelstunde gebaitzt ist, wird das geklopfte Fleisch mit dem Speck gespickt, ein Stücklein Butter in eine Kastrol oder Kachel gethan, das gespickte Fleisch darin gedämpft,

sobald es gelb ist, die Baitze nebst einem halben Schöpflöffel Fleischbrühe darüber gegossen, das Fleisch zugedeckt, und so lange gekocht, bis es ganz wenig Sauce mehr hat, dann angerichtet.

Fleisch-Vögel auf andere Art.

Man schneidet eben solche Stücklein, nur ein wenig breiter, klopft sie, nimmt ein Stücklein Niernfett oder Mark, 2 Schweins-Niern, etwas Petersilie, 2 gerührte Eyer, ein kleines Stück Speck, und von einem halben Kreutzerweck die zuvor mit 2 Eßlöffel voll süßem Rahm angefeuchteten Brosamen auf ein Brett, hackt Alles zusammen klein, thut es in ein Geschirr, Salz, Pfeffer, Muskatnuß dazu, rührt es mit 2 Eyern an, streicht die geklopften Stücklein mit Butter, von dem Gehackten darauf, und rollt sie zusammen. Wenn sie alle fertig sind, spickt man jedes aufgerollte Stücklein ein wenig, zerläßt in einer breiten Kachel Butter, dämpft das Gespickte darin, gießt die Butter, sobald es gelblich ist, wieder ab, thut das übrige Gehackte nebst ein paar Zitronen-Rädlein und einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, deckt sie zu, und kocht sie, bis sie eine kurze Sauce haben.

Gewickeltes Kalbfleisch.

Von einem Kalbsschlegel schneidet man 3 Finger breite und etwas längere Stücklein, klopft sie, überstreicht jedes Stücklein mit zerlassener Butter, reibt ein kleines Stück schwarze Brodbrosamen auf dem Reibeisen, mengt eine klein gehackte Zwiebel, etwas Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskaten und Nägelein darunter, bestreut die bestrichenen Stücklein von dem Vermengten, rollt jedes Stücklein gleich einer Wurst auf, legt sie in eine breite Kachel, worin zerlassene Butter ist, streut das übrige Vermengte darüber, deckt es eine Viertelstunde zu,

läßt es dämpfen, deckt es wieder auf, und läßt die Würste erst gelb werden. Hierauf legt man sie auf eine Platte, gießt das Fett davon ab, einen halben Schoppen sauren Rahm daran, und thut ein paar Rädlein Zitronen darein. Wenn dieß ein wenig gekocht hat, wird es über die Würste angerichtet.

Fricassée (Frikassee) von Kalbfleisch.

Dieß müssen fleischige Stücklein von der Schale oder vom Bug seyn. Sie werden rein gehäutelt, wohl geklopft, in Gries- oder Semmel-Mehl und etwas Salz umgekehrt, und in Schmalz (Schmelz-Butter) gelb, aber ja nicht hart gebacken. Wenn sie auf dem Brod abgetrocknet sind, werden sie auf eine Platte gelegt, und warm erhalten. Hierauf nimmt man ein Stück Butter in ein Kächelein, verknätet ein paar Messerspitzen voll Mehl darin, gießt einen Schöpflöffel Fleischbrühe daran, läßt es unter beständigem Rühren ein wenig aufkochen, verrührt das Gelbe von 3 Eyern mit etwas Zitronensaft und Muskatblüthe, gießt die Sauce langsam daran, und nach diesem an das gebackene Fleisch, daß es warm zu Tische kommt. Auf diese Art können auch Fricassees von jungen Hühnern und Tauben gemacht werden.

Fricassee von Kalbfleisch auf andere Art.

Man schneidet das Fleisch zu gewöhnlichen Stücklein, klopft diese ein wenig, zerläßt ein kleines Stück Butter in einer Kachel, legt das Fleisch darein, streut Muskatblüthe, Salz und einen halben Kochlöffel Mehl darüber, deckt es zu, läßt es langsam auf Kohlen dämpfen, gießt einen starken Schöpflöffel Fleischbrühe nebst dem Saft von einer halben Zitrone darüber, bindet in ein zartes Tüchlein 2 Lorbeerblätter, Petersilie, ein wenig Rosmarin,

Thymian und ein paar Zitronen-Rädlein, und legt es in die Sauce zum Kalbfleisch. Wenn dasselbe weich ist, wird das Tüchlein mit den Kräutern fest ausgedrückt, daß die Kraft heraus kommt, das Gelbe von 2 bis 3 Eyern mit der Sauce abgezogen, und bey'm Anrichten darüber gegossen.

Geklopftes Kalbfleisch.

Von einer untern Kalbsschale macht man dünne 2 Finger breite Stücklein, häutelt sie rein, klopft sie breit, schneidet etwas Petersilie nebst einem Stücklein Zitronenschale fein, legt auf eine Zinn-Platte dünne Schnitten Butter, streut so viel Mutschelmehl, als zwischen 4 Fingern gefaßt werden kann, darauf, von der geschnittenen Petersilie und Zitronenschale darüber, thut Muskatblüthe, ein wenig Salz und den Saft von einer halben Zitrone dazu, legt das geklopfte Fleisch in der Ordnung darauf, bestreut es wieder mit dem oben Angezeigten, schüttet einen kleinen Schöpflöffel Fleischbrühe daran, deckt es zu, und stellt es auf die Kohlpfanne. In einer Viertelstunde ist es fertig. Ehe man die Platte zu Tische bringt, wird die Sauce mit 2 Eygelb abgezogen, darüber gegossen, aber nicht mehr gekocht. Es kann auch ohne Eyer gegeben werden.

Ragout von Kalbfleisch mit Kukummern.

Dieß kann eine kleine Kalbsschale vom Bug oder sonst von einem fleischigen Stück seyn. Man schneidet Stücklein daraus, klopft solche, spickt sie, macht in einer Kastrol oder Kachel ein Stücklein Schmalz heiß, und dämpft das Fleisch auf beyden Seiten gelb darin. Inzwischen röstet man eine Hand voll Brodbrosamen gelb in einem Stücklein Butter, gießt das Schmalz von der Schale ab, und das geröstete Brod daran, schneidet 2 oder 3

Kukummern, je nachdem sie in der Größe sind, zu runden Bröckelein, salzt sie eine Viertelstunde ein, drückt dann die Kukummern fest aus, nimmt sie nebst einer feingeschnittenen Zwiebel zu dem Fleisch, und dämpft es so lange, bis es Farbe hat. Wenn es nicht Sauce genug zieht, wird ein wenig Fleischbrühe nebst Muskaten und Pfeffer daran gethan, überhaupt darf es nur wenig Sauce haben. Soll diese rezent seyn, so gießt man 2 Eßlöffel voll Essig oder den Saft von einer Zitrone daran.

Frikandell von Kalbsfleisch.

Zu einer mittlern Platte für 6 Personen wird ein Pfund fleischiges Kalb- und ein Pfund Schweine-Fleisch sammt dem Speck genommen, rein gehäutelt, mit 4 Loth frischem Ochsen-Mark, der Schale von einer halben Zitrone, ein paar Charlotten-Zwiebeln, 4 Blättern Basilikum, ein wenig Thymian und Petersilie ganz klein gehackt, das Gehackte nebst einem zuvor im Wasser eingeweichten und wieder fest ausgedrückten halben Kreuzerweck, Salz, Muskatblüthe und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel gethan, und mit 3 bis 4 Eyern sehr wohl geschafft. Die Masse muß wie ein Klöß- (Knöpfleins-) Taig seyn. Hierauf bestreicht man eine Kastrol oder ein Potageblech stark mit Butter, streut sie mit Semmelmehl, füllt die Masse darein, formirt einen Stern oder halben Mond daraus, setzt sie auf schwache Kohlen, schwache Kohlen oben darauf, bis die Frikandell ein wenig angezogen hat, thut ein Glas Wein, einen Schöpflöffel gute Fleischbrühe, etliche Zitronen-Rädlein und ein Lorbeerblatt daran, und läßt es gemach (allmählig) kochen, bis die Frikandell fertig ist. Vor dem Anrichten wird das Gelbe von 2 bis 3 Eyern verrührt, mit der

Sauce abgezogen, und wenn es angerichtet ist, darüber gegossen.

Frikandellen mit Trüffel- oder Sardellen-Sauce.

Man hackt ein Pfund oder etwas mehr von einer gebratenen Kalbskeule (Schlegel) mit einigen Charlotten-Zwiebeln fein, nimmt es in einen Mörser, thut einen in Milch eingeweichten und wieder fest ausgedrückten Weck oder Semmel nebst 4 Loth frischer Butter dazu, stoßt es wie einen Taig unter einander, rührt es in einer Schüssel mit 4 Eygelb, etwas Salz und Muskatblüthe unter einander. Nun schneidet man viereckige Papierstückchen, (ein Quartblatt gibt 4), bestreicht sie mit kalter Butter, schneidet 4 Loth, auch etwas mehr Speck zu ganz feinen Würfeln, bestreut mit diesem und geriebenem Semmelmehl die bestrichenen Papiere, nimmt auf jedes einen Eßlöffel voll von der Masse, formirt Würstchen, in der Größe wie man sie haben will, davon, drückt das Papier oben und unten ein wenig zusammen, bestreicht ein Potageblech oder eine irdene Platte mit Butter, legt die Frikandellen darein, setzt sie in einen Backofen und läßt sie gelbbraun werden. Hierauf nimmt man sie aus dem Papier, legt sie auf eine Platte, gibt eine von den oben angezeigten Saucen darüber, oder auch eine Zitronen-Sauce mit Eygelb abgezogen. Sie können auch trocken, zu allen grünen Gemüßen oder mit Zitronensaft gegeben werden.

Kalbfleisch in einer Speck-Sauce.

Hiezu werden Ripplein genommen, wohl geklopft, mit zerlassener Butter überstrichen, mit Pfeffer, Salz und Nägelein gestreut, auf dem Rost gelb gebraten, und während des Bratens öfters mit zerlassener Butter bestrichen, daß sie saftig bleiben. Hierauf hackt man ein Stücklein Speck und eine

Zwiebel klein, röstet einen halben Kochlöffel Mehl in einem Stücklein Butter gelb, dämpft den geschnittenen Speck und Zwiebel wohl darin, löscht ihn mit einem Schöpflöffel voll Feischbrühe ab, thut ein paar Rädlein Zitronen, ein Lorbeerblatt, ein wenig Muskaten und das gebratene Fleisch dazu. Wenn es eine Weile gekocht und wenig Sauce mehr hat, wird angerichtet.

Gefüllte Kalbs- oder Hammels-Rippen.

So viel Personen, so viel Kalbs- oder Hammels-Rippen klopft man stark, daß sie breit werden, salzt sie auf beyden Seiten ein, bis die Farce (Fülle) gemacht ist, nimmt zu derselben ein Pfund mageres Kalbfleisch, 4 Loth Ochsenmark, einige Charlotten-Zwiebeln, ein wenig Petersilie, Schnittlauch, etwas Zitronenschale, einen Eßlöffel voll Kappern und einen halben Häring auf ein Hackbrett, hackt es ganz klein, dämpft es in einem Stücklein Butter, thut es in eine Schüssel, 2 Eßlöffel voll Semmelmehl, Muskatnuß, Pfeffer, ein paar gestoßene Nägelein und etwas Salz daran, rührt es mit 2 ganzen und mit 2 gelben Eyern an, streut die eine Seite der Rippen mit Semmelmehl, thut auf die andere unbestreute Seite die gerührte Masse Fingersdick, nachdem zuvor auf jedes Stücklein 4 Kappern gelegt worden sind, streut sie oben auch mit Semmelmehl, bestreicht eine Kastrol oder ein anderes Geschirr, worauf ein Deckel paßt, stark mit Butter, legt die gefüllten Rippen darein, setzt sie auf schwache Kohlen, und einen Deckel mit dergleichen darauf. Wenn sie fertig sind, werden sie ganz warm auf eine Platte angerichtet, mit Petersilie und grünem Lorbeerlaub garnirt, klein geschnittene Zitronenschalen darüber gestreut, und ganze Zitronen dazu aufgestellt.

Hammels-Rippen in einer Sauce.

Man klopft die Hammels-Rippen stark, schabt sie mit einem Messer sauber ab, kehrt sie in Mutschelmehl, Salz, Pfeffer und Nägelein um, zerläßt in einem breiten Geschirr Butter, und bratet die Rippen auf beyden Seiten gelb darin, schneidet eine Zwiebel, ein paar Stücklein Knoblauch, eine halbe Zitrone nebst Mark und Schale klein, nimmt das Fett von den Rippen ab, das Geschnittene an das Fleisch, läßt es ein wenig dämpfen, thut ein Glas Wein, einen Schöpflöffel Fleischbrühe und ein Lorbeerblatt daran, deckt das Fleisch zu, und kocht es langsam auf Kohlen. Wenn es weich ist, und noch zu viel Fett hat, so wird solches abgeschöpft, und dann angerichtet. Auf die nehmliche Art können auch Kalbs-Rippen zubereitet werden.

Hammelfleisch in einer Kümmel-Sauce.

Hiezu ist ein Stück von der Brust oder Rippen das beste. Zu 2 bis 3 Pfund nimmt man so viel Kümmel, als zwischen 3 Fingern gefaßt werden kann, thut das Fleisch nebst dem Kümmel in eine Kastrol oder Kachel, halb Wasser und halb Fleischbrühe, klein geschnittene Petersilie, Muskaten, ein wenig Pfeffer und ein paar Zitronen-Rädlein dazu. Wenn das Fleisch halb weich ist, wird das Fett davon abgeschöpft, ein kleiner Kochlöffel Mehl in einem Stücklein Butter verknätet, an das Fleisch gerührt, und dasselbe vollends ganz weich gekocht. Ist es bey'm Anrichten noch zu fett, so wird das Fett abgeschöpft, auch kann die Sauce mit 2 Eygelb abgezogen werden.

Ragout von Rindfleisch.

Hiezu kann von keinem andern Stück als vom Schlacht- oder Lenden-Braten genommen werden. Aus dem Fleisch macht man Stücklein 3 Finger

breit und einer halben Hand lang, klopft sie stark, doch aber so, daß sie nicht zerfetzt werden, vermengt eine Hand voll Weißmehl mit Salz, Pfeffer und Nägelein, kehrt die Stücklein darin um, und backt sie langsam im Schmalz, daß sie saftig bleiben, und ja nicht hart werden. Wenn das Fleisch auf dem Brod abgelaufen ist, thut man es in eine Kastrol oder Kachel, ein Glas Wein, einen Schöpflöffel Fleischbrühe, ein Lorbeerblatt, und ein paar Zitronen-Rädlein dazu, und kocht es so lange auf Kohlen, bis es wenig Sauce mehr hat.

Frikassee von Kuttelfleck.

Wenn die Kuttelfleck sauber geputzt sind, werden sie im Salzwasser weich gekocht, und ganz klein länglich geschnitten. Alsdann nimmt man ein Stücklein Butter in eine Kastrol, läßt 2 kleine Kochlöffel Mehl darin anziehen, schüttet 2 Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe daran, thut fein geschnittene Petersilie, ein wenig abgeriebene Zitronenschale, den Saft von einer halben Zitrone und etwas Muskaten darein, die geschnittenen Kuttelfleck dazu, läßt dieß zusammen noch eine Viertelstunde kochen, verrührt dann das Gelbe von 2 bis 3 Eyern, gießt von der Sauce unter immerwährendem Rühren daran, und richtet nun sogleich an. — Diese Frikassee kann auch in Pasteten gefüllt werden. — Vier Pfund Kuttelfleck geben eine Platte für 6 Personen.

Kuttelfleck sauer gekocht.

Sobald solche im Salzwasser weich gesotten sind, schneidet man sie Fingers lang und eben so breit, röstet 2 bis 3 Kochlöffel voll Mehl in Butter braun, dann eine fein geschnittene Zwiebel darin, löscht es mit Essig ab, thut Wasser oder Fleischbrühe daran,

Pfeffer

Pfeffer und Nägelein dazu, und läßt die geschnittenen Kuttelfleck bis zum Anrichten darin kochen. Wenn sie nun im Salz und in der Säure recht sind, können sie angerichtet werden.

Ragout von Eyern.

Auf eine kleine Platte siedet man 8 Eyer hart, schält solche, schneidet sie der Länge nach entzwey, nimmt das Gelbe in ein kleines Geschirr, und zerdrückt es wohl mit einem Löffel; so viel Eyer, so viel Zwiebeln von mittlerer Größe schneidet man zu dünnen Rädlein, dämpft sie in einem guten (großen) Stück Butter weich, läßt sie aber ja nicht braun werden, nimmt die zerdrückten gelben Eyer, Muskatnuß, Ingwer, Pfeffer und Salz dazu, verrührt Alles zusammen recht wohl, gießt ein kleines Glas süßen Rahm daran, läßt es auf Kohlen langsam aufkochen, und richtet den Ragout an. Das Weiße von den Eyern wird auf den Ragout gelegt, die ausgehöhlte Seite unter sich gerichtet, und eine Form wie ein Stern oder Herz davon gemacht. Auch kann es nur als eine Einfassung um die Platte herum gelegt werden.

Eyer in saurer Sauce.

In eine Kachel oder Kastrol nimmt man ein Stücklein Butter, röstet einen kleinen Kochlöffel Mehl gelb darin, thut einen Eßlöffel voll geschnittene grüne Zwiebeln an das geröstete Mehl, läßt sie ein wenig mitdämpfen, und nimmt noch zwey Eßlöffel Essig, einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe, Muskaten und etwas Pfeffer dazu. Wenn die Sauce eine Zeitlang gekocht hat, wird sie auf eine Zinnplatte gegossen und auf Kohlen gesetzt, dann werden die Eyer, so viel man will, darein geschlagen, und so lange gekocht, bis das Weiße hart und das Innere weich bleibt.

Gefüllte Eyer mit Sauerampfer.

Man siedet die Eyer hart, schneidet sie von einander, nimmt das Gelbe heraus, weicht ein Stück Milchbrod oder das Weiße von einem Weck in süßen Rahm ein, verrührt inzwischen das herausgenommene Gelbe, drückt das eingeweichte Milchbrod nicht gar zu fest aus, thut an die zerdrückten Eyer ein wenig Schnittlauch, Muskatblüthe und Salz dazu, rührt es mit 3 Eygelb und 3 Eßlöffeln voll süßem Rahm an, füllt die ausgehöhlten Eyer damit, überstreicht sie mit zerlassener Butter, streut ein wenig Semmelmehl darauf, hackt eine Hand voll Sauerampfer zart, röstet ein paar Messerspitzen voll Mehl in Butter gelb, drückt den Sauerampfer aus, dämpft ihn in der Butter, thut einen halben Schoppen sauren Rahm, halb so viel Fleischbrühe, Muskatblüthe und Salz daran. Wenn die Sauce ein wenig gekocht hat, richtet man sie auf die Platte an, setzt die gefüllten Eyer darein, stellt sie auf Kohlen, und einen Deckel mit schwachen Kohlen darauf, und läßt sie langsam anziehen. In einer kleinen Viertelstunde sind sie fertig.

Andere Art gefüllte süße Eyer.

Zu 12 Eyern, welche, wie die vorhergehenden, hart gesotten und von einander geschnitten werden, stoßt man 6 Loth geschälte Mandeln zart, weicht die Brosamen von einem Kreuzerweck in Milch ein, zerdrückt das herausgenommene Gelbe, thut die gestoßenen Mandeln, den ausgedrückten Weck, ein Stücklein zerlassene Butter, ein wenig Zitronenschalen, etwas Zucker und eine Hand voll Rosinen dazu, rührt dieß zusammen mit einem ganzen Ey und dem Gelben von 3 andern an, füllt die weißen Eyer mit dieser Masse, richtet die unten folgende Rosinen-Sauce auf eine Platte an, setzt die gefüll-

ten Eyer darein, und gibt ihr unten und oben schwache Kohlen, daß die Eyer langsam aufziehen. Die Sauce dazu wird auf folgende Art gemacht: Ein Viertelpfund große Rosinen (Zibeben) und eben so viel kleine verliest man, wascht sie sauber, setzt sie mit einem Schoppen Wein und einem halben Schoppen Wasser auf Kohlen, nimmt ein Stücklein Zucker und ein wenig Zitronenschalen dazu, röstet 3 Messerspitzen voll Mehl in einem Stücklein Butter gelb, und thut sie an die Rosinen-Sauce. Wenn sie eine Zeitlang gekocht hat, wird sie auf die Platte angerichtet, und Zimmet darüber gestreut.

Noch eine Art gefüllter Eyer-Ragout.

So viel Personen, so viel 1 oder 2 Eyer werden gerechnet, hart gesotten, geschält, und von einander geschnitten. Das Gelbe derselben nimmt man in eine Schüssel, zerdrückt es wohl mit ein paar Eßlöffeln voll süßem Rahm, thut ein wenig fein geschnittenen Schnittlauch, Muskatblüthe und Salz dazu, rührt es mit einem Stücklein zerlassener Butter und 2 Eygelb vollends an, füllt die ausgehöhlten Eyweiß damit, gießt einen Schoppen süßen Rahm auf eine Zinnplatte, setzt die Eyer darein, gibt ihnen unten und oben schwache Kohlen, und kocht sie langsam. Erfordern sie noch mehr Sauce, so wird derselben mit süßem Rahm nachgeholfen, und vor dem Auftragen ein wenig Muskaten und Ingwer in die Sauce gethan.

Miridon von Kalbfleisch.

Von einer Kalbskeule (Schlegel) schneidet man 3 Finger breite und einer Viertel-Elle lange Stückchen, klopft sie vermittelst eines Messerrückens, wenn zuvor das Fleisch rein gehäutelt worden ist, legt eben so viel Streifen Speck dazu, blanschirt alsdann

das Fleisch mit siedendem Wasser, hackt nun 4 Loth Niernfett und eben so viel Speck klein, stoßt es nach diesem im Mörser fein, thut 2 in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmeln (Wecken), wann zuvor die Rinde am Reibeisen abgerieben worden ist, nebst Salz, Nelken und Muskatblüthe dazu, und stoßt das Gelbe von 5 bis 6 Eyern darunter. Wenn dieß gehörig zu einem Taig durchgearbeitet ist, bestreicht man eine Kastrol oder eine Porzellan-Platte mit Butter, belegt das Geschirr mit den Speckstreifen, ordnet die Kalbfleischstücklein zum Theil darüber, legt die gestoßene Masse in der Rundung wie ein Brod-Laibchen darauf, belegt sie wieder mit Kalbfleisch, über dieses die Speckstreifen, bestreicht alsdann ein Blatt weißes Papier mit ein wenig Butter, legt dasselbe darüber, und setzt die Speise in einen Backofen. In einer Viertelstunde ist sie fertig. Ehe der Miridon aufgetragen wird, nimmt man die überflüssige Fette davon, und gibt eine Kappern-, Sardellen- oder andere Sauce besonders in einem Sosiär (Soosen-Schüsselchen) dazu.

Ragout von jungen Hühnern.

Hiezu kann man junge Hühner wie zu einer Frikassee nehmen. Die Art, wie sie zu brühen sind, will ich hier anzeigen, weil sie gemeiniglich verbrüht werden. Wenn die Hühner gestochen sind, wird siedendes Wasser in eine Schüssel genommen, und mit kaltem Wasser abgekühlt, daß es heißer bleibt, als man den Finger darin halten kann, dann die Hühner gleich warm darein gethan, und mit einem Kochlöffel so lange getunkt, bis die Federn an den Flügeln ohne Mühe losgehen, und nun können sie durchaus geputzt werden. Das Wasser, worin sie liegen, kühlt man noch ein wenig ab, streift die

Federn schnell in dem Wasser ab, und legt sie aus diesem gleich wieder in ein anderes laues Wasser, daß sie nicht starr werden, sondern weiß bleiben. Hierauf werden sie ausgenommen, und von innen mit ein wenig Pfeffer und Salz eingerieben, das Brustbein inwendig losgebrochen, und so gut wie möglich gebogen, daß die Brust recht in die Höhe kommt. Die Sauce wird auf folgende Art gemacht: Man nimmt 2 gelbe Rüben, 2 Selleri=, 2 Petersilien=Wurzeln und 4 Loth magern Schinken, schneidet diese 4 Stücke zu kleinen Bröckelein, läßt ein Stücklein Butter in einer Kachel vergehen, thut auf die Butter 2 Speckscheiben, das Geschnittene darein, die jungen Hühner darauf, dämpft sie auf Kohlen so lange, bis die Hühner und das Geschnittene gelb sind, thut dann einen Schöpflöffel gute Fleischbrühe nebst Muskaten daran, deckt sie zu, läßt sie kochen, bis sie weich sind, legt sie alsdann auf eine Platte, und erhält sie bey der Wärme. Die Sauce wird durch einen engen Seiher getrieben, die Fette davon abgeschöpft, und die Sauce warm über die Hühner gegossen. Sie können auch in der durchgetriebenen Sauce warm erhalten werden.

Ragout von jungen Hühnern auf eine andere Art.

Die geputzten jungen Hühner werden in 4 Theile geschnitten, in einem Stücklein Butter abgedämpft, und mit einem halben Kochlöffel Mehl überstreut. Sobald sie gelblicht sind, gießt man einen Schöpflöffel Fleischbrühe und ein halbes Glas Wein darüber, nimmt etwas Muskatblüthe daran, und deckt sie zu. Wenn sie halb fertig sind, hackt man eine Zwiebel, ein wenig Speck und Lebern von den jungen Hühnern klein, thut das Gehackte an die Hühner=Sauce, und kocht sie vollends damit aus.

Wer will, kann auch den Saft von einer halben Zitrone dazu nehmen.

Fricassée (Frikassee) von jungen Hühnern.

Wenn die jungen Hühner zuvor geputzt und ausgenommen sind, zerschneidet man sie zu 4 Theilen, wascht sie immer mit warmem Wasser, daß sie weiß werden, brüht sie zuletzt mit siedendem Wasser ab, deckt sie zu, läßt sie eine Weile stehen, zerläßt ein Stücklein frische Butter in einer Kastrol, legt die Hühner aus dem siedenden Wasser auf ein Tuch, thut sie, sobald sie trocken sind, gleich in die Kastrol, streut einen kleinen Kochlöffel Mehl nebst Muskaten und Salz darüber, gibt ja Acht, daß sie weiß bleiben, gießt einen Schöpflöffel Fleischbrühe darüber, und deckt sie zu. In ein reines Tüchlein nimmt man nun eine grob geschnittene Zwiebel, Petersilie, etliche Blätter Basilikum, Thymian, 4 Zitronen-Rädlein und 3 Dragonblätter, bindet es mit einem Faden zu, thut es zu den Hühnern, kocht es so lange mit, bis sie fertig sind, und drückt vor dem Anrichten die Kräuter mit dem Kochlöffel fest aus. Wenn die Sauce kurz (bis auf etwas weniges) eingekocht ist, werden sie angerichtet.

Frikassee von jungen Hühnern mit Krebsen.

Auf 3 junge Hühner werden 25 Krebse gerechnet, die Hühner in 4 Theile zerschnitten und in warmes Wasser gelegt, daß sie weiß werden. Die Krebse siedet man, nimmt die Schwänze davon, stoßt die Schalen klein, dämpft sie in einem guten (ziemlichen) Stück Butter, gießt einen starken Schöpflöffel Fleischbrühe daran, preßt sie durch, schöpft die Butter oben ab, und behält dieses bis zum Anrichten zurück, zerläßt hierauf in einer Kastrol ein Stücklein Butter, läßt einen kleinen Kochlöffel voll Mutschel- und ein paar Messerspitzen voll Weißmehl darin

anziehen, thut die durchgetriebene Krebsbrühe daran, die Hühner darein, Muskatblüthe, ein wenig geriebene Zitronenschalen, etwas fein geschnittene Petersilie und eine Hand voll verwellte Morchen dazu, kocht dieß zusammen, bis die Hühner weich sind, und verrührt dann in der zurückbehaltenen Krebsbutter 4 Eygelb und den Saft von einer halben Zitrone. Wenn die Hühner angerichtet sind, rührt man die Sauce davon langsam an die Eygelb, läßt solche auf den Kohlen unter beständigem Rühren anziehen, gießt sie über die Hühner, und legt die Krebsschwänze darauf.

Junge Hühner mit Stachelbeeren.

Die jungen Hühner werden sauber geputzt, ausgenommen und eingebogen. In eine Kastrol legt man Speck, die Hühner darauf, und wieder Speck oben auf die Hühner, thut gelbe Rüben, Petersilien-Wurzeln, eine ganze Zwiebel, ganzes Gewürz und ein wenig ungesottenen Schinken dazu, füllt sie mit Fleischbrühe auf, und läßt sie kochen, bis sie weich sind. Zur Sauce nimmt man ein wenig Butter in ein Geschirr, läßt sie zergehen, röstet einen Kochlöffel voll Mehl braun darin, thut feine Charlotten-Zwiebeln darein, läßt sie ein wenig mitdämpfen, füllt sie hierauf mit der durchgetriebenen Hühnerbrühe auf, und läßt sie kochen, bis sie dick genug ist. Dann werden noch nicht ganz reife Stachelbeeren von Butzen und Stielen gesäubert, und eine Stunde in ein Geschirr mit siedendem Wasser gethan. Wenn man anrichten will, so thut man die Hühner auf die Platte, und die Stachelbeeren mit etwas Zitronensaft an die Sauce, welche aber nicht mehr gekocht, sondern sogleich über die Hühner angerichtet wird.

Junge Hühner mit Schinken.

Man putzt die jungen Hühner sauber, biegt sie ein, thut sie in ein Geschirr, worein ein Stücklein frische Butter geschnitten worden ist, Petersilien-Wurzeln und gelbe Rüben darauf, legt über dieses die Hühner, eine Zwiebel, ein wenig Zitronenschale, 4 bis 6 ganze Gewürz-Nägelein, und ein Stücklein mageren und in Scheiben geschnittenen Schinken dazu, dämpft sie auf schwachen Kohlen zugedeckt eine Viertelstunde, gießt hierauf einen Schöpflöffel voll Wasser oder Fleischbrühe daran, und läßt dieß Alles so lange kochen, bis die Hühner weich sind. Alsdann nimmt man die Wurzeln sammt dem Schinken heraus, hackt dieses klein, und stoßt es mit dem Gelben von 2 hartgesottenen Eyern in einem Mörser zu einem Brey, treibt es dann durch ein Haarsieb, verdünnet es mit der Hühnerbrühe, läßt es warm stehen, aber nicht kochen, nimmt ein wenig Muskatblüthe daran, und zieht die Sauce vor dem Anrichten mit 3 Eygelb ab.

Gefüllte junge Hühner mit Krebsen in einer Krebs-Sauce.

Drey junge Hühner werden pünktlich gebrüht, so lange sie noch warm sind, ausgenommen und durchgebrochen, 25 Krebse gesotten, die Schwänze davon geputzt, und die Schalen mit einem Stücklein Butter klein gestoßen. Hierauf reibt man von einem Weißbrod oder Kreuzerweck die Rinde ab, weicht das Innere in Wasser ein, schneidet die Krebsschwänze zu kleinen Bröckelein, ein klein wenig Petersilie dazu, drückt den eingeweichten Weck fest aus, dämpft ihn in einem Stück Butter, thut das Geschnittene nebst etwas Salz und Muskatnuß darein, rührt es mit 2 ganzen und 4 gelben Eyern an, dämpft in 5 bis 6 Loth Butter die gestoßenen Krebsschalen,

und gießt 2 Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe daran. Wenn es ein wenig gekocht hat, preßt man's durch ein Haarsieb, nimmt von der Krebsbutter einen Eßlöffel voll zu der angerührten Fülle, und füllt die durchgebrochenen Hühner so damit, daß auch von der Fülle in den Leib kommt, weil sie sonst wegen der zarten Haut auf der Brust aufspringen. Dann näht man sie zu, zweckt sie auf, legt sie in eine Kachel, wo sie Platz haben, schöpft von der durchgepreßten Krebs-Sauce die Butter vollends ab, gießt die Sauce über die Hühner, setzt sie auf Kohlen, damit sie langsam kochen, thut klein geschnittene Petersilie, etwas Muskatnuß, eine Hand voll verwellte Morchen, ein wenig klein geschnittene Zitronenschale und den Saft von einer halben Zitrone, alles dieß an die Hühner, und kocht sie so lange, bis sie weich sind. Dann wird ein Stücklein Butter in ein Geschirr genommen, ein Eßlöffel Mutschel- und ein klein wenig Weißmehl darunter gerührt, und dieß auch an die Hühner gethan. Wenn sie noch eine Viertelstunde damit gekocht haben, wird das Gelbe von 3 Eyern an die zurückgebliebene Krebsbutter gerührt, die Sauce vor dem Anrichten mit dem Eygelb abgezogen und über die Hühner gegossen.

Kapaun in einer Austern-Sauce.

Er wird trocken gerupft, ausgenommen, die Brust, wenn er noch warm ist, breit geschlagen, überhaupt der ganze Kapaun ein wenig geklopft, rein ausgewaschen, schön rund gebogen, und der Hals abgeschnitten. Hat man nicht viel Austern, so nimmt man deren nur 10 bis 12 in ein Geschirr, ein klein wenig gehackte Petersilie, Muskatblüthe, ein Stücklein zerlassene Butter, etwas Zitronensaft und Salz dazu, füllt dieß Alles in den Kapaun, näht ihn ein wenig zu, daß die Kraft darin bleibt,

legt dann den Kapaun in eine Kastrol, gießt gute Fleischbrühe daran, bis sie halb darüber geht, thut ein Lorbeerblatt, etliche Zitronen-Rädlein und Muskatblüthe daran, deckt den Kapaun zu, und kocht ihn, bis er weich ist. In ein anderes Geschirr wird nun ein Stücklein frische Butter genommen, ein kleiner Kochlöffel Mehl darin verknätet, von einer Zitrone der Saft dazu gethan, und soviel von der Kapaun-Brühe daran gegossen, als es nöthig hat. Die Austern, welche noch dazu bestimmt sind, werden sammt dem Seewasser und einem halben Eßlöffel Kappern an die Sauce gethan. Sobald der Kapaun angerichtet ist, wird das Gelbe von 6 Eyern mit der Sauce wohl verrührt, und diese, ohne weiter zu kochen, über den Kapaun angerichtet.

Kapaun in einer Zitronen-Sauce.

Der Kapaun wird ganz auf die vorstehende Art behandelt, und die Sauce dazu also verfertigt: Eine Zitrone wird auf dem Reibeisen abgerieben, das Mark von derselben dazu gethan, dann die Sauce wie die vorhergehende gemacht, nur daß man statt der Austern zu der Zitrone ein wenig Petersilie und eine Hand voll verwellte Morchen nimmt.

Junge Tauben in einer Speck-Sauce.

Wenn die Tauben geputzt und in 4 Theile zerschnitten sind, schneidet man eine Zwiebel und ein Stücklein Speck zu kleinen Bröckelein, röstet einen Kochlöffel Mehl in einem Stücklein Butter gelb, dämpft das Geschnittene wohl darin, thut einen Schöpflöffel gute Fleischbrühe daran, ein Lorbeerblatt, ein paar Eßlöffel voll Essig oder Zitronensaft, ein wenig Muskaten, Pfeffer und Nägelein dazu, und die zerschnittenen Tauben darein. Sobald sie weich und rezent genug sind, werden sie angerichtet;

man kann auch einen Eßlöffel voll Kappern darein thun. Uebrigens können die zerschnittenen Tauben auch wie die jungen Hühner zubereitet werden.

Tauben auf andere Art in einer Sauce.

Nach dem Putzen werden sie aufgezweckt, mit fein geschnittenem Speck gespickt, mit etwas Nägelein, Pfeffer und Salz aus- und inwendig eingerieben, und über Nacht in ein wenig Essig gelegt. Hierauf nimmt man in ein breites Geschirr ein Stücklein Butter, legt die gebaitzten Tauben auf ein Brett, überstreut sie mit etwas Mehl, legt die gespickte Seite auf die Butter, macht sie auf beyden Seiten gelb, thut einen Schöpflöffel Fleischbrühe und den Essig, worin sie gebaitzt worden sind, nebst einem Lorbeerblatt und ein paar Zitronen-Rädlein darein, deckt sie dann zu, und kocht sie so lange, bis die Tauben weich sind, und nur wenig Sauce mehr haben.

Gans-Leber in einer Trüffel-Sauce.

Wenn die Leber sauber gewaschen ist, so belegt man eine Kastrol oder Kachel mit dünnen Speckscheiben, thut auf den Speck 4 Loth, auch etwas mehr klein geschnittenen magern Schinken, auf den Schinken die Gans-Leber, streut etwas Salz, Pfeffer, Nägelein und Muskatnuß darüber, gießt ein Glas guten Wein darauf, bestreicht ein Blatt weißes Papier mit Butter, legt es auf die Leber, einen passenden Deckel darauf, und gibt unten und oben Kohlen. Wäre kein solcher Deckel vorhanden, so kann die Kastrol sammt dem Papier in einen Backofen gestellt werden. Die Sauce dazu wird auf folgende Art gemacht: Vier Loth Trüffeln kocht man in einem halben Schoppen Wein, röstet einen kleinen Kochlöffel Mehl in einem Stücklein Butter gelb, hackt eine halbe Zwiebel nebst etlichen Zitro-

nen- oder Pomeranzen-Rädlein fein, dämpft sie in dem geröſteten Mehl, gießt die Trüffeln ſammt dem Wein und ein wenig Fleiſchbrühe daran, legt die Leber, ſobald ſie fertig iſt, auf eine Platte, ſchöpft das Fett davon ab, gießt die übrige Sauce durch einen Seiher an die Trüffel-Sauce, läßt dieſe noch ein wenig aufkochen, und richtet ſie über die Leber an.

Gans-Leber auf andere Art.

Die zuvor gewaſchene Gans-Leber wird in einer Kachel oder Kaſtrol mit einem Stücklein zerlaſſener Butter zugeſetzt, und auf ſchwachen Kohlen gelblicht gebraten. Inzwiſchen ſchneidet man eine Zwiebel, ein Stücklein Speck und etliche Zitronen-Rädlein zu kleinen Bröckelein, gießt das Fett von der Leber ab, beſtreut ſie mit 3 Meſſerſpitzen voll Mehl, nimmt das Geſchnittene dazu, dämpft es ſo lange, bis die Zwiebel weich iſt, gießt 2 bis 3 Eßlöffel voll Eſſig und etwas Fleiſchbrühe daran, deckt die Leber wieder zu, und kocht ſie vollends aus. Vor dem Anrichten wird ſie geſalzen, und während des Kochens einigemal gerüttelt, damit ſie nicht anhängt.

Gedämpfte Enten.

Wenn die Ente geputzt iſt, wird ſie rein gewaſchen, mit Salz, Pfeffer und Nägelein eingerieben, ein Stücklein Thymian darein geſteckt, die Ente in eine Kachel gelegt, ein Stücklein Schmalz in einer kleinen Pfanne heiß gemacht, und über die Ente gegoſſen. Sobald ſie auf beyden Seiten gelb gedämpft iſt, gießt man das Schmalz rein davon, und einen ſtarken halben Schoppen Wein und ſo viel Fleiſchbrühe daran, bis ſie der Ente gleich geht, deckt ſie dann zu, und läßt ſie kochen. Inzwiſchen wird der Hachis auf folgende Art gemacht: Man nimmt die Leber und das Beſte vom Magen, ein

Stücklein Speck, ein paar Charlotten-Zwiebeln, das Mark und die Schale von einer halben Zitrone, 4 gewaschene Sardellen und einen starken Eßlöffel voll geriebene Brodrinde, hackt dieses Alles fein, zerläßt in einem Geschirr ein Stücklein Butter, röstet ein paar Messerspitzen voll Mehl darein, kehrt das Gehackte ein paar Mal darin um, thut es an die Ente, ein wenig gesottene und zerschnittene Morchen, Muskaten und Nägelein dazu. Sobald die Ente weich und die Sauce dicklicht ist, wird sie angerichtet. Es können auch Schnitten auf folgende Weise dazu gemacht werden. Man nimmt das Innere aus einem Kalbs-Milz heraus, thut es nebst einem Stücklein Kalbsleber, ein paar Charlotten-Zwiebeln, einem kleinen Stücke Speck, 3 Stücklein Knoblauch, ein wenig Zitronenschale und den Brosamen von einem Weißbrod oder Kreuzerweck auf ein Brett, hackt Alles zusammen fein, nimmt es in eine Schüssel, Salz, Pfeffer, Nägelein und Muskaten dazu, rührt es mit 3 Eygelb an, macht von einem altgebackenen Kreuzerweck dünne runde Schnitten, und streicht von dem angerührten Hachis eines halben Fingers dick darüber. Wenn sie alle beysammen sind, überfährt man das Bestrichene von einem verklepperten Ey mit einem Pinsel, backt sie im Schmalz gelb, und legt sie, sobald die Ente angerichtet ist, um dieselbe herum. Dergleichen Schnitten können auch zu einem Gemüse oder als Gemüse in einer Butter-Sauce gegeben werden.

Ente auf andere Art in einer Pomeranzen-Sauce.

Die geputzte Ente wird mit Nägelein, Salz und Pfeffer eingerieben, gleich der vorhergehenden im Schmalz gelb gedämpft, indessen aber die Sauce verfertigt: Man nimmt dazu ein halbes Pfund geschnittenes Kalbfleisch, ein Viertelpfund magern

Schinken nebst einer großen Hand voll Zwiebeln in eine zuvor mit frischem Speck belegte Kastrol, dämpft Alles zusammen gelb, thut 2 Schöpflöffel Fleischbrühe daran, ein Stücklein Rockenboll oder Knoblauch, ein wenig Thymian, ein Lorbeerlaub und 4 Rosmarin-Blätter dazu, kocht dieß zusammen eine Viertelstunde, rührt einen kleinen Kochlöffel Mehl mit einem Glase Burgunder- oder anderm guten rothen Wein glatt, und dieß nebst dem Mark von einer Zitrone an die gekochte Sauce, schneidet von einer bittern Pomeranze die Schale klein darein, läßt es noch eine Viertelstunde zusammen kochen, preßt es durch ein Sieb, gießt das Fett von der Ente ab, die durchgepreßte Sauce daran, und kocht diese noch so lange mit der Ente, bis es Zeit zum Anrichten ist. In die Sauce können noch eine Hand voll verwellte Morchen oder gute Erdschwämme (champignons), auch 4 gehackte Sardellen gethan werden, daß sie mehr hautgout (einen stärkern Geschmack) hat.

Zahme oder wilde Ente in einer Häringo-Sauce.

Von der zuvor geputzten und ausgenommenen Ente wird die herausgenommene Leber bey Seite gethan, ein Häring sauber geputzt, der Kopf abgeschnitten, der Rogen oder Milchling herausgenommen, der Häring ganz in die Ente gesteckt, dieselbe aufgezweckt, und am Spieß oder in dessen Ermanglung in einer Kachel halb gebraten. In eine andere Kachel nimmt man ein Stücklein Butter, macht einen kleinen Eßlöffel Mehl darin gelb, dämpft eine kleine Zwiebel darin ab, thut einen Schöpflöffel ungesalzene Fleischbrühe oder Wasser daran, etwas Pfeffer, Nägelein, Muskatnuß, ein paar Zitronen-Rädlein, ein Lorbeerblatt, und einen Eßlöffel voll Kappern dazu, legt die halbgebratene Ente

darein, nimmt aber zuvor den Häring heraus, schneidet ihn zu kleinen Bröckelein, und thut ihn an die Sauce. Die zurückgebliebene Leber, wovon aber die Galle weg seyn muß, wird mit einem Stücklein Speck und ein wenig Brodbrosamen gehackt, und auch an die Sauce gethan, dieselbe zugedeckt und vollends ausgekocht.

Gedämpfte Schnepfen.

Auf diese Art werden sie meist nur, wenn sie alt sind, zugerichtet. — Wenn das Eingeweide aus 2 gerupften Schnepfen herausgenommen ist, wascht man sie nur von außen ab, reibt sie inwendig mit Salz, Nägelein und Pfeffer ein, steckt den Schnabel vorn in den Hals, zweckt sie auf, überstreut sie von außen wieder mit Salz, Pfeffer, Nägelein und etwas Mehl, nimmt Butter in eine Kastrol oder Kachel, dämpft die Schnepfen gelb, gießt die Butter wieder ab, thut 2 kleine Gläser Wein, einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe, ein Lorbeerblatt und etliche Rädlein Zitronen daran, und deckt sie zu. Alsdann nimmt man das Eingeweide nebst den zuvor gereinigten Mägen auf ein Brett, ein paar Charlotten-Zwiebeln, ein Stücklein Knoblauch, ein wenig Zitronenschale und ein kleines Stück Speck dazu, hackt dieß zusammen klein, röstet 2 Eßlöffel voll Mutschelmehl in Butter gelb, dämpft das Gehackte darin, thut Alles an die Sauce der Schnepfen, und setzt solche auf keine starke Kohlen, daß sie nicht anhängen. Wenn sie weich sind, und die Sauce nicht mehr zu dünn ist, werden sie angerichtet.

Feldhühner werden auf eben diese Art zugerichtet, nur wird, weil ihr Eingeweide nicht zu gebrauchen ist, das Herz und Leber zu dem Uebrigen gehackt; auch kann zu übriggebliebenem gebratenen

wilden Geflügel eine solche Sauce gemacht, und als Ragout gegeben werden.

Schnepfen und Feldhühner werden auf solche Art zubereitet in Pasteten gefüllt.

Krammets-Vögel in einer Sauce, welche auch so in Pasteten gebraucht werden können.

Wenn sie gerupft, ausgenommen, die Köpfe abgeschnitten, die Augen herausgenommen, ausgewaschen, und mit Nägelein, Pfeffer und Salz eingerieben sind, zerläßt man in einem Geschirr Butter, dämpft sie darin, stoßt die abgeschnittenen Köpfe mit einem Stücklein magern Schinken und einigen Wachholder-Beeren, dämpft das Gestoßene in einem Stücklein Butter gelb, gießt gute Fleischbrühe daran, und läßt sie eine Zeitlang kochen. Sobald die Krammetsvögel gelb gedämpft sind, gießt man die Butter davon ab, preßt das Gestoßene durch ein Tuch, thut es daran, und deckt sie zu. Die herausgenommenen Lebern hackt man mit einem Stücklein Speck und einer Zwiebel klein, röstet einen Eßlöffel Mutschel- und halb so viel Weiß-Mehl gelb in Butter, kehrt das Gehackte darin um, und nimmt es sogleich an die Krammetsvögel. Wenn die Sauce noch ein wenig gekocht hat, können sie entweder so gegeben, oder in eine Pastete gefüllt werden. Verlangt man sie rezent, so wird Zitronensaft darauf gedrückt.

Gefüllte Lerchen.

Man nimmt die geputzten Lerchen aus, schränkt die Köpfe unter die Flügel, schneidet die Füße ab, wirft von dem Herausgenommenen die Mägen weg, hackt das Uebrige mit einem Stücklein frischem Speck, einer Zwiebel, etwas Zitronenschalen und ungefähr einem halben Pfund Kalbfleisch zu einer

feinen

feinen Farce (Fülle), kocht ein halbes Milchbrod in einem Glas gutem süßem Rahm zu einer dicken Crème (Creme), rührt die gehackte Farce und die gekochte Creme mit 4 Eygelb an, etwas Muskaten, Salz, Pfeffer und ein wenig Nägelein dazu, füllt die Lerchen ein wenig davon, bestreicht eine kleine Zinn- oder Porzellan-Platte, worauf etwa anderthalb oder 2 Dutzend Lerchen gelegt werden können, mit Butter, belegt sie mit dünnen Schnitten von frischem Speck, streicht von der Fülle darüber, legt die gefüllten Lerchen in der Rundung dicht zusammen auf die Fülle, thut die noch übrige Fülle darüber, dünne Schnitten Speck darauf, und stellt sie in einen nicht sehr heißen Ofen. Im Nothfall können sie auch auf Kohlen langsam fertig gemacht werden. Ehe man sie zu Tische gibt, wird der Speck abgenommen.

Lerchen in einer Sauce.

Wenn die Lerchen gerupft und ausgenommen, die Köpfe und Füße abgeschnitten sind, werden sie alle auf ein Brett gelegt, mit Salz, Pfeffer und ein wenig Nägelein überstreut, und in zerlassener Butter gedämpft. Die Köpfe und Füße stoßt man, nimmt sie in eine kleine Kachel oder Kastrol, einen Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe daran, läßt sie eine Zeitlang kochen, und preßt sie durch. Sobald die Lerchen gelb sind, wird die Butter ab- und die durchgepreßte Sauce daran gegossen, das Eingeweide ohne die Mägen mit einer Zwiebel, einem Stücklein Speck und etwas Zitronenschale zusammen klein gehackt, ein großer Eßlöffel voll Mutschel- oder Semmel-Mehl gelb geröstet, das Gehackte darin gedämpft, und an die Lerchen gethan. Wenn sie noch eine Zeitlang gekocht haben, können sie so gegeben, oder in eine Pastete gefüllt werden.

Ragout von einem Hasen.

Man zerhaut den Hasen nach Belieben zu Stücklein, häutelt und spickt diese, legt alle Stücklein auf ein Brett, bestreut sie mit Salz, Pfeffer, Nägelein und etwas Mehl, zerläßt in einem breiten Geschirr Butter, legt die Stücklein auf die gestreute Seite darein, streut sie oben mit dem Nehmlichen, schneidet eine Zwiebel und ein kleines Stück Speck klein, nimmt, wenn der Hase auf beiden Seiten gelb ist, das Geschnittene darein, läßt es noch ein wenig mitdämpfen, thut einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe, etliche Zitronen-Rädlein, ein Lorbeer-Blatt, nach diesem einen Schoppen sauren Rahm und einen halben Eßlöffel Kappern daran, deckt es zu, und kocht es so lange, bis der Hase weich ist, dann wird er angerichtet. Der Rahm kann auch wegbleiben.

Auf diese Art können auch junge Hasen verfertigt, und als Braten gegeben werden.

Schwarz- oder Roth-Wildbret in einer Sauce zu geben.

Man schneidet kleine Stücklein, (von der Brust oder den Seitenstücken sind sie am besten), und setzt sie mit 2 Theil Wasser und 1 Theil Essig zu. Ist das Wildbret gebaitzt, so nimmt man etwas weniger Essig, ein Lorbeerblatt, etliche Zitronen-Rädlein, einige Wachholderbeeren, Pfeffer, Nägelein und Salz dazu, siedet das Wildbret halb weich, vermengt eine starke Hand voll Brodbrosamen mit einem Kochlöffel voll Mehl, röstet es in einem Stücklein Butter braun, und dämpft eine Zwiebel und ein Stücklein Speck, beydes zuvor klein geschnitten, in dem geröstеten Brod. Hat das Wildbret viel Fett, so wird dieses abgeschöpft, das geröstete Brod daran gethan, und das Wildbret so

lange gekocht, bis es weich ist. Dann kann es angerichtet, und auch in eine Pastete genommen werden.

Schnecken zu kochen.

Die Schnecken werden sauber gewaschen, in einem starken Salzwasser eine Stunde gesotten (das Aschenwasser ist höchst unnöthig dabey), alsdann mit einer Gabel herausgezogen, und auf folgende Art geputzt: Das schwarze Häutlein oben muß davon, den Ring, der an dem Häutlein um den Schnecken herumgeht, schneidet man ab, und das Spitzlein vornen weg. Dann werden sie mit einer Hand voll Salz geschleimt, und nach diesem aus 3 bis 4 warmen Wassern gedrückt. Die Sauce dazu wird auf folgende Weise verfertigt: Ein paar gewaschene Sardellen, ein wenig Petersilie und Majoran schneidet man klein, verknätet einen Eßlöffel Mutschel- und ein paar Messerspitzen voll Weiß-Mehl in 4 Loth Butter, nimmt das Geschnittene dazu, rührt es mit guter Fleischbrühe an, thut Muskatblüthe, ein wenig Pfeffer und die geputzten Schnecken darein, läßt sie eine Viertelstunde an der Sauce kochen, und richtet sie an.

Sollen sie in ihren Häuschen gekocht werden, so muß man dieselben zuvor sauber reinigen: hierauf mengt man auf die vorbeschriebene Art die Butter, Mutschel- oder Semmel-Mehl, das Gewürz und das Geschnittene untereinander, thut von dem Angemachten etwas Weniges in das Schneckenhaus, den Schnecken darauf, und auf diesen wieder etwas von dem Angemachten. Wenn alle gefüllt sind, nimmt man sie in eine Kachel, und einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe dazu. In einer Viertelstunde sind sie gekocht.

Froschschenkel zu fricassiren.

Wenn solche geputzt werden sollen, muß man das runde Häutlein zwischen den Schlegeln wegschneiden, es zeigt sich gleich, was davon weg muß. Man salzt sie ein wenig ein, und schneidet jedes Schlegelein von einander. Hierauf nimmt man in eine Kachel oder Kastrol ein Stücklein Butter, läßt einen Eßlöffel voll Mehl darin anziehen, gießt einen Schöpflöffel Fleischbrühe daran, thut klein gehackte Petersilie, Salz, Muskatblüthe, den Saft von einer halben Zitrone und klein geschnittene Zitronenschalen darein, die gewaschenen Froschschenkel dazu, und kocht sie eine Viertelstunde. Dann werden 2 oder 3 Eygelb mit der Sauce abgezogen, und die Froschschenkel angerichtet.

Frische Trüffeln zu sieden.

Sie werden zuvor ein wenig eingeweicht, daß man sie in etlichen warmen Wassern mit einer kleinen Bürste reinigen kann, hierauf in einer Kastrol oder Kachel mit einem Schoppen Burgunder oder anderm guten rothen Wein zugesetzt, von allen Sorten ganz Gewürz, ein Stück Butter, Salz und einige Zitronenscheiben daran gethan, und die Trüffeln so lange darin gekocht, bis sie weich sind. Alsdann bricht man eine Serviette auf einen Teller, legt die Trüffeln darein, und gibt sie so auf die Tafel. Man kann sie auch ohne Serviette geben, die Sauce durch ein Sieb laufen lassen, und dieselbe darüber gießen.



Saucen (Soosen).

Gewöhnliche Butter-Saucen.

Man nimmt ein Stücklein Butter in eine Kastrol oder Kachel, läßt 2 Kochlöffel voll Mehl darin anziehen, rührt es dann mit so viel Fleischbrühe an, als man Sauce nöthig hat, thut klein gehackte Petersilie und ein wenig Muskaten darein. Wenn die Sauce eine Zeitlang gekocht hat, wird sie über das bestimmte Gemüß angerichtet. — Soll die Sauce zu Sommerkohl, Weißkraut oder Endivien (Antive) gemacht werden, so bleibt die Petersilie weg. — Uebrigens sind die Speisen in diesem Buche angezeigt, zu welchen sie gehört.

Hägen- (Hangbuden-) Sauce.

Ein Schoppen, auch mehr dürre Hägen werden 2 bis 3mal aus warmem Wasser gewaschen, und mit einer halben Maaß Wasser zugesetzt. Wenn sie weich sind, treibt man sie mit einem Schoppen, auch etwas mehr Wein durch ein Haarsieb, thut das Durchgetriebene wieder in ein Geschirr, ein Stück Zucker, ein wenig klein geschnittene Zitronenschalen und gestoßenen Zimmet dazu, röstet einen halben Kochlöffel Mehl in einem Stücklein Butter gelb, und nimmt es an die Hägen-Sauce. Hat sie noch eine Zeitlang gekocht, und ist in der Süße recht, so kann sie zu einem süßen Gemüse gebraucht werden.

Sauce von Hägen-Mark.

Von verfertigtem Hägenmark nimmt man 3 bis 4 Eßlöffel voll in eine Kastrol, rührt es mit einem Schoppen Wein glatt, halb so viel Wasser dazu,

geschnittene Zitronenschalen und gestoßenen Zimmet daran. Ist sie nicht süß genug, so wird noch ein Stücklein Zucker daran gethan, und die Sauce unter beständigem Rühren aufgekocht. Hat sie nicht ihre rechte Dicke, so werden auch ein paar Messerspitzen voll Mehl daran geröstet.

Sauce von dürren Kirschen.

Man wascht einen Schoppen oder auch etwas mehr dürre Kirschen, stoßt sie hierauf halb grob, und sezt sie mit einer halben Maaß Wasser zu. Wenn sie eingekocht sind, so werden sie mit einer halben Maaß Wein durch ein Sieb gepreßt, zu sauren Kirschen aber wird nur ein Schoppen Wein genommen, in einer Kachel ein kleiner Kochlöffel Mehl in Butter gelb geröstet, die durchgetriebene Sauce darein gegossen, und Zucker nebst geschnittenen Zitronenschalen, etwas Zimmet und 4 gestoßenen Nägelein darein gethan. Hat die Sauce noch eine Zeitlang gekocht, so kann sie über ein süßes Gemüse angerichtet werden.

Sauce von grünen Kirschen.

Es werden halb schwarze, und halb saure Kirschen gestoßen. Zwey Pfund geben eine Platte von mittlerer Größe. Dann röstet man in einer Kachel oder Kastrol einen Kochlöffel voll Mehl gelb in Butter, dämpft die gestoßenen Kirschen darin, gießt einen Schoppen Wein und einen Schoppen Wasser daran, läßt sie eine Zeitlang kochen, treibt sie durch ein Sieb, thut sie wieder in ein Geschirr, und Zucker, Zimmet, Zitronenschalen nebst ein paar gestoßenen Nägelein darein. Hat die Sauce ihre gehörige Dicke, so kann sie zu jedem süßen Gemüse gebraucht werden.

Zitronen-Sauce.

Eine Zitrone reibt man am Zucker oder Reibeisen ab, röstet einen Kochlöffel voll Mehl lichtgelb in einem Stücklein Butter, gießt einen Schoppen Wein und eben so viel Wasser daran, nimmt die abgeriebene Zitrone nebst ihrem Saft dazu, und so viel Zucker daran, bis es seine rechte Süße hat, dann verrührt man 6 bis 8 Eygelb stark in einem hohen Geschirr, gießt die gekochte Sauce langsam daran, thut sie wieder in das Geschirr, und läßt sie unter beständigem Rühren auf dem Feuer ein wenig anziehen, aber ja nicht mehr kochen. Diese Sauce kann zu englischen und Reis-Puddings gebraucht werden.

Zitronen-Sauce auf andere Art.

Zu einem Schoppen Wein und einem halben Schoppen Wasser verrührt man 10 Eygelb stark in einem hohen Hafen, thut dann erst den Wein und das Wasser daran, eine abgeriebene Zitrone nebst dem Saft und einem kleinen Stück Zucker dazu, setzt den Hafen auf Kohlen, bis die Sauce, wenn man einen Tropfen davon auf die Hand fallen läßt, brennt, denn wenn die Sauce zum Sieden kommt, ist sie verdorben, weil sie gern gerinnt.

Rosinen-Sauce.

Ein halbes Pfund große und kleine Rosinen sind zu einer mittlern Platte genug. Sie werden verlesen, sauber gewaschen, mit halb Wasser und halb Wein, einem Stücklein Zucker und etwas klein geschnittenen Zitronenschalen zugesetzt. Wenn sie zur Hälfte gekocht sind, röstet man einen kleinen Eßlöffel Mehl in Butter gelb, thut es an die Sauce, auch 4 Loth geschälte, und der Länge nach zartgeschnittene Mandeln und ein Quint Zimmet eine

Viertelstunde vor dem Anrichten daran. Sie ist dann zu jedem süßen Gemüse recht.

Mandel-Sauce.

Man nimmt 4 Loth abgezogene und ganz fein gestoßene Mandeln in eine messingene Pfanne oder Kastrol, einen kleinen Kochlöffel Mehl dazu, rührt dieß mit ein paar Eßlöffeln voll süßer Milch glatt, und 5 bis 6 Eygelb dazu. Wenn dieß zusammen recht glatt ist, thut man eine halbe Maaß süße Milch nebst einem Stücklein Zucker daran, und läßt sie unter beständigem Rühren aufkochen. Sie kann zu allen süßen Speisen, hauptsächlich zu gebackenem Brey, Mandel- und Reis-Würsten gebraucht werden. Wer die bittern Mandeln liebt, kann auch ein wenig dazu nehmen, die Sauce wird dadurch angenehmer.

Milch-Sauce.

Eine halbe Zitrone wird am Zucker abgerieben, ein kleiner Kochlöffel Mehl in eine messingene Pfanne genommen, mit ein wenig Milch glatt, und das Gelbe von 6 Eyern dazu angerührt, eine halbe Maaß Milch langsam daran gegossen, die abgeriebene Zitrone nebst dem Zucker darein gethan, und unter beständigem Rühren auf dem Feuer ein wenig aufgekocht. Sie ist zu süßen Mehlspeisen gut.

Krebs-Sauce von Rahm (Sahne).

25 Krebse werden ohne Salz gesotten, geputzt, die Schwänze davon genommen, und die Schalen mit 2 Loth geschälten Mandeln fein gestoßen. Soll die Sauce süß werden, so thut man das Gestoßene in eine halbe Maaß Milch, kocht es eine Viertelstunde, preßt es durch ein Tuch, erhält die durchgepreßte Milch auf Kohlen heiß, und thut etwas Zucker darein. Ehe sie gebraucht wird, zieht man

sie mit 6 Eygelb ab, schneidet die Krebsschwänze darein, und läßt sie unter beständigem Rühren auf Kohlen anziehen. Diese Sauce ist zu einem süßen Krebs-Euter oder süßen Krebs-Pudding zu gebrauchen.

Gesalzene Krebs-Sauce.

Man siedet ein Viertel (25) Krebse, nimmt die Schwänze davon, stoßt die Schalen mit ein wenig Butter fein, dämpft sie in einem Stücklein Butter, thut ein zerschnittenes Milchbrod dazu, und gute Fleischbrühe daran. Wenn es ein wenig gekocht hat, preßt man's fest durch, erhält es auf Kohlen heiß, thut klein geschnittene Petersilie und etwas Muskaten daran, schneidet die Krebsschwänze und eine Hand voll verwellte Morchen darein, und zieht die Sauce, ehe sie über die Speise angerichtet wird, mit 3 bis 4 Eygelb ab. Diese Sauce kann zu den, unter den Gemüsen beschriebenen Krebsschnitten, Krebsstruckeln, Flädlein oder Puddings gegeben werden.

Kukummern-Sauce.

3 oder 4 Kukummern, nachdem man Sauce nöthig hat, schält man, schneidet sie zu runden Bröckelein, salzt sie ein wenig ein, und läßt sie eine Viertelstunde stehen. Dann schneidet man eine Zwiebel fein, röstet einen kleinen Kochlöffel Mehl dunkelgelb in einem Stücklein Butter, dämpft die geschnittene Zwiebel und die ausgedrückten Kukummern stark darin, thut 3 Eßlöffel Essig, einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe und etwas Pfeffer dazu. Hat man Bratenbrühe, so wird solche noch dazu genommen, daß die Sauce Farbe bekommt, im Gegentheil aber ein wenig Zucker gebräunt und darein gethan. Ist sie eingekocht, und mehr Sauce nöthig, so wird mit guter Fleischbrühe geholfen.

Diese Sauce ist zu übriggelassenem Hammel=, Kalbs=Braten oder anderem Fleischwerk gut; das Fleisch muß zerschnitten, und darin gekocht werden.

Bemerkung. Im Fall die Kukummern große Kerne haben, so wird das Innere ganz herausgeschnitten und weggeworfen.

Petersilien=Sauce mit Zitronen.

Eine Hand voll Petersilie wird mit ein wenig Zitronenschale und dem Mark von einer Zitrone klein gehackt, ein kleiner Kochlöffel Mehl in einem Stücklein Butter geröstet, das Gehackte darin gedämpft, ein Schöpflöffel gute Fleischbrühe nebst etwas Muskatblüthe und für 2 Kreutzer Kappern daran gethan, noch eine Viertelstunde gekocht, und mit 2 Eygelb abgezogen. Diese Sauce ist bey'm Rindfleisch und bey übriggelassenem Geflügel zu gebrauchen.

Sauce von guten Erdschwämmen oder Champignons (Schamppinion).

Man schält die Erdschwämme (Champignons), schabt das Haarige ab, schneidet die großen in 4 Theile, und wascht sie sauber. Hierauf nimmt man ein Stücklein Butter in eine Kastrol, die Champignons darein, streut einen halben Kochlöffel Mehl darüber, thut klein geschnittene Petersilie, Muskaten und Salz dazu, läßt sie eine Zeitlang dämpfen, gießt dann einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe, oder so viel man zur Sauce nöthig hat, daran, und kocht sie fort, bis man sie gebrauchen will. Die Sauce kann zu allem möglichen Fleischwerk gebraucht werden.

Bemerkung. Ist man kein rechter Kenner der guten oder bösartigen Erdschwämme, so ist zu bemerken, daß die guten am haarigen Theile unter der Kappe ganz röthlicht seyn müssen. Weil sie sich aber auch entfärben,

wenn sie einige Stunden liegen, so werden sie dennoch geputzt und in ein Geschirr mit siedendem Wasser nebst ein paar Zwiebeln und etwas Salz gethan. Wenn sie einen Wall darin aufgekocht haben, läßt man sie in einem irdenen Geschirr über Nacht stehen. Sind den andern Tag die Zwiebeln weiß, und haben sie sich nicht entfärbt, so sind die Erdschwämme gut, im Gegentheil aber bösartig, und nicht zu gebrauchen. Es ist wegen des häufigen Unglücks, das durch die (giftigen) Erdschwämme entstanden ist und noch entsteht, sehr zu rathen, diese sichere Probe jedesmal zu machen.

Trüffel-Sauce
zu übriggebliebenem Gans- oder Enten-Fleisch.

1 oder auch 2 Loth Trüffeln kocht man in einem halben Schoppen Wein, röstet einen kleinen Kochlöffel Mehl gelb in einem Stücklein Butter, dämpft ein paar klein geschnittene Charlotten-Zwiebeln und ein fein geschnittenes Stücklein Speck daran, thut die gesottenen Trüffeln sammt dem Wein an das Mehl, einen Schöpflöffel gute Fleischbrühe, etliche Zitronenrädlein, Muskaten, Pfeffer und ein paar Nägelein dazu. Ist etwas von der Gans- oder Enten-Sauce übrig, so kann man's um des bessern Geschmacks willen dazu nehmen, auch das übriggebliebene Fleisch in der Sauce mit aufkochen lassen.

Sauce von Morchen.

Eine große Hand voll von den gesäuberten Morchen verwellt man, legt sie in's kalte Wasser, drückt sie fest aus, schneidet sie klein, hackt eine halbe Hand voll Petersilie, röstet einen kleinen Kochlöffel Mehl lichtgelb in einem Stücklein Butter, dämpft die Morchen und die Petersilie darin, thut einen Schöpflöffel gute Fleischbrühe daran, Muskaten und Salz dazu. Hat man ein Kalbs-Brieslein und Euter, so wird es gewürfelt darein geschnitten. Diese

Sauce kann zu den gesalzenen Boudins (Puddings) gebraucht werden.

Sauce von Pignolen oder Pinion (Pignons).

Zu einer Sauce nimmt man 2 Loth Pignolen, verwellt und schält sie wie die Mandeln, verknätet in einem Stücklein frischer Butter einen kleinen Kochlöffel Mehl, nimmt von einer halben Zitrone die geriebene Schale nebst dem Saft dazu, rührt einen Schöpflöffel gute Fleischbrühe langsam daran, und thut ein wenig klein geschnittene Petersilie nebst den geschälten Pignolen an die Sauce. Diese ist zu einer alten Henne, zu Kapaunen, zu jungem Geflügel, auch zu weißgekochtem Kalbfleisch tauglich, nur zu keinem Braten. Wenn die Sauce fertig ist, kann sie mit 2 Eygelb abgezogen werden.

Ungekochte Härings-Sauce.

Zu einem starken Teller werden 2 Häringe geputzt, die Milchen davon bey Seite gethan, die Rogen aber weggeworfen, und die Häringe zu ganz kleinen Bröckelein geschnitten. Hierauf siedet man 4 Eyer hart, nimmt das Gelbe heraus, thut die Häringsmilchen, einen Eßlöffel klein gehackte Petersilie, eben so viel gehackte Kappern und ein wenig Pfeffer dazu, zerdrückt dieß wohl untereinander, gießt 4 Eßlöffel Provencer-Oehl und so viel Essig daran, daß es wie eine dicke Sauce ist, rührt die klein geschnittenen Häringe leicht darunter, und richtet sie auf den Teller an. — Diese Sauce ist zu allen Braten, zu grillirtem (auf dem Rost gebratenen) Fleisch und Geflügel tauglich.

Rahm-Sauce
über Wildbraten oder gebratene Hasen.

In einem Stücklein Butter röstet man einen Kochlöffel Mehl dunkelbraun, dämpft eine fein ge-

schnittene Zwiebel nebst einem Stücklein Speck darin, thut einen Schoppen sauren Rahm daran, ein Lorbeerblatt, etliche Zitronen-Rädlein, einen Eßlöffel voll Kappern, Pfeffer, Nägelein und ein wenig Salz dazu. In Ermanglung eines ganzen Schoppen Rahms kann der halbe Theil an Fleischbrühe dazu genommen werden. Das übriggelassene Wildbret oder der Hase wird darin aufgekocht, und vor dem Anrichten ein Stücklein Zucker im Wasser gebräunt, damit die Sauce Farbe bekommt.

Selleri- (Zellerich-) Sauce.

Man putzt 2 bis 3 große Selleri-Wurzeln, siedet solche ganz im Salzwasser, hackt sie mit einer Hand voll zartem Selleri-Kraut, röstet einen kleinen Kochlöffel Mehl gelblicht in einem Stücklein Butter, dämpft das Gehackte wohl darin, thut gute Fleischbrühe, Muskaten und ein wenig Pfeffer daran. Wenn die Sauce eine Zeitlang gekocht hat, wird das dazu bestimmte Fleisch darein gethan.

Sauce zu warmen Pasteten.

Man nimmt 2 Eßlöffel voll Kappern, etwas Zitronenschale, ein paar gewaschene Sardellen, eine Zwiebel, etwas Petersilie und Basilikum, hackt es zusammen klein, dämpft es in einem Geschirr mit ein wenig Butter, thut einen Kochlöffel voll Mutschel- oder Weiß-Mehl daran, füllt es mit etwas Fleischbrühe und ein wenig Essig auf, und läßt die Sauce kochen.

Sauce à la Reine (a la Rän).

Eine Hand voll geputzte Petersilien-Wurzeln, ein paar Zwiebeln und etliche Weckschnitten kocht man mit guter Fleischbrühe und ein wenig Butter weich, wascht 3 Sardellen, hackt sie mit Butter klein, streicht dann Alles durch ein Sieb, läßt es

wieder kochen, zieht die Sauce kurz vor dem Anrichten mit 2 Eygelb ab, und drückt aus einer halben Zitrone den Saft daran. Zu Pasteten und Geflügel ist diese Sauce sehr gut.

Sauce zu wildem Geflügel.

In einem Stück Butter macht man 2 Kochlöffel Mehl braun, dämpft eine große Hand voll geschnittene Zwiebeln darin, thut einen Schöpflöffel gute Fleischbrühe und ein wenig Essig daran, ein kleines Stück magern Schinken, eine Rinde von schwarzem Brod und etliche ganze Nägelein dazu. Wenn die Sauce stark gekocht hat, preßt man sie durch ein Haarsieb, läßt sie wieder kochen, nimmt die lang geschnittene Schale von einer zuvor im Wasser halb weich gesottenen Pomeranze nebst dem Saft von einer Zitrone darein, und kocht sie noch ein wenig auf. Wenn man gebratenes Geflügel hat, und es zerschneidet, so kann man die Beine und das sonst noch Abgängige auch in der Sauce kochen lassen, daß sie mehr Geschmack bekommt.

Austern-Sauce zu Geflügel und Kalbsbraten.

Etliche Petersilien-Wurzeln, gelbe Rüben, Zwiebeln und Knoblauch schneidet man gröblicht, dämpft es mit einem Stücklein Butter, nimmt ein wenig Nägelein, Zitronenschalen und Lorbeerlaub dazu, streut eine Hand voll Mehl darauf, läßt dieß auch ein wenig mitdämfen, füllt es mit guter Fleischbrühe und einem halben Glase Essig auf, läßt die Sauce eine Stunde kochen, preßt sie durch ein Sieb, erhält sie warm, und zieht sie vor dem Anrichten über den bestimmten Ragout mit 3 bis 4 Eygelb ab. Hat man Austern, so nimmt man sie aus der Schale, läßt sie mit ein wenig Wein aufkochen, gießt den Wein an die Sauce, nimmt

den Bart von den Austern ab, und thut sie erst bey'm Anrichten in die Sauce.

Sauce zu einer gebratenen Kalbs-Leber oder zu einem jungen Hasen.

Man nehme einen Schoppen guten Weinessig, ein Viertelpfund Zucker, 10 bis 12 Nägelein, ein Stücklein Zimmet und etwas Zitronenschale. Wenn dieß bis auf die Hälfte eingekocht ist, kann die Sauce gebraucht werden.

Eine Culli,

die zu allen Saucen zu gebrauchen ist, und welche das Mehlrösten erspart.

In eine Kachel oder Kastrol nimmt man ein Stücklein Butter, legt Zwiebelscheiben darauf, schneidet 2 bis 3 Pfund Kalbfleisch zu Stücklein, und legt es auf die Zwiebeln; man kann auch übriggelassenes Ochsen-, Kalb- oder Hammel-Fleisch dazu nehmen. Hat man auch etwas von Geflügel, so läßt man's mit etwas Schinken gelb dämpfen, thut Petersilien-Wurzeln, gelbe Rüben und ganzes Gewürz daran. Wenn es gelb ist, streut man so viel kleine Hände voll Mehl darauf, als man Saucen machen will, läßt es noch ein wenig anziehen, füllt es mit guter Fleischbrühe auf, und kocht es, bis das Fleisch weich ist. Nun wird es durch ein Sieb getrieben, und zum Gebrauch aufbehalten. Alsdann kann man Trüffeln, Morchen, länglicht geschittene Zitronen- oder Pomeranzen-Schalen, Kappern oder fein geschnittene Charlotten-Zwiebeln nehmen, je nachdem man eine Sauce machen will. Man kocht dieß zuvor im Wein auf, nimmt dann von dieser Culli, so viel man zur Sauce nöthig hat, thut es an das mit Wein Aufgekochte, noch ein wenig Fleischbrühe daran, und läßt es kochen. Sollte

die Sauce nicht genug Farbe haben, so kann man etwas gebrennten Zucker daran thun, und bey dem Anrichten den Saft von einer halben Zitrone darauf drücken.

Bemerkung. Von feinen Kräutern macht man die Sauce eben so, kocht solche nach dem Hacken auch im Wein, und verfährt damit wie oben gemeldt.

Eine feine Sauce Turnée (Turnee).

In ein Geschirr thut man ein Stück Butter, einen Kochlöffel voll Mehl, einen Eßlöffel Essig, eine ganze Zwiebel und ein kleines Stück Schinken, rührt dieß mit kalter Fleischbrühe glatt, füllt es dann mit siedender Fleischbrühe auf, so viel man nöthig hat, setzt es über das Feuer, rührt es beständig, bis die Sauce dick genug ist, preßt sie durch ein Sieb, und thut vor dem Anrichten etwas klein geschnittenen Schnittlauch oder Petersilie darein. So ist sie recht, und kann zu weißen Ragouts gebraucht werden.

Zulagen auf Gemüse.

Gebackenes Kalbfleisch.

Vom Schlegel oder Bug ist dieß am besten. Es werden Fingers lange und 3 Finger breite Stücke geschnitten, mit dem Messerrücken wohl geklopft, in untereinander gemengtem Weißmehl, Pfeffer und Salz umgekehrt, und in heißem Schmalz saftig gebacken. Sobald sie ein wenig gelb sehen, sind sie schon fertig, sonst werden sie hart. Aus dem Schmalz legt man sie auf eingeschnittenes Brod. Sie sind zu jedem Gemüse tauglich.

Gebackene

Gebackene Kalbsschwänze.

So viel Personen, so viel Kalbsschwänze werden gebrüht, in einer Kastrol mit halb Wein, halb Fleischbrühe, 2 ganzen Zwiebeln, etlichen Zitronen-Rädlein, einem Lorbeerblatt, Rosmarin, etwas Pfeffer, Muskatnuß, Nägelein, Salz und einer Rinde Schwarz-Brod zugesetzt und gekocht. Sobald die Schwänze weich sind, legt man sie auf eine Platte, vermengt halb Mutschel- und halb Weiß-Mehl mit ein wenig Salz, kehrt die Schwänze darin um, und backt sie im Schmalz gelb.

Gebackene Kalbs-Ohren.

Die zuvor gebrühten und sauber geputzten Kalbs-Ohren werden im Salzwasser mit Basilikum, Dragon, einem Lorbeerblatt und ein paar Zitronen-Rädlein gesotten, sobald sie weich sind, auf eine Platte gelegt, 2 Kochlöffel Mehl und etwas Salz mit Milch glatt angerührt, und 5 Eyer darein geschlagen. Wenn der Taig etwas dicker als ein Flädleinstaig ist, thut man klein gehackte Petersilie oder Schnittlauch darein, kehrt die gekochten Ohren darin um, und backt sie gelb im Schmalz.

Gebackenes Kalbs-Gekröse.

Wenn das Gekröse (Grös) geschleimt und rein geputzt ist, schält man die Drüsen heraus, siedet es im Salzwasser weich, drückt es fest aus einem kalten Wasser aus, schneidet es zu ordentlichen Stücklein, kehrt solche wie die Kalbsohren in dem nehmlichen Taig um, und backt sie im Schmalz gelb.

Auf diese Art können K a l b s b r i e s l e i n (Kalbs-Milchen) und weich gesottene K a l b s f ü ß e, auch in 4 Theile zerschnittene j u n g e H ü h n e r oder T a u b e n gebacken werden.

Kalbsfüße auf andere Art.

Von einem halben Schoppen oder etwas mehr süßer Milch kocht man einen gebrühten Taig, trocknet ihn mit einem Stücklein Butter auf, läßt ihn ein wenig in einer Schüssel erkalten, und rührt 5 bis 6 Eyer, eines nach dem andern, darein. Der Taig muß in der Dicke wie ein Strauben-Taig seyn, und ein wenig gesalzen werden. Wenn die Kalbsfüße im Salzwasser recht weich gekocht, und die stärksten Beine davon sind, werden sie in dem Taig umgekehrt, und im Schmalz langsam gebacken. Man muß sie fleißig im Schmalz rütteln, daß sie auflaufen, und sich nicht an der Pfanne anhängen. Sobald sie auf beyden Seiten gelb sind, werden sie auf geschnittenes Brod gelegt, und warm aufgestellt.

Junge Hühner zu backen auf andere Art.

Die geputzten jungen Hühner werden in 4 Theile geschnitten, die Stücklein geschränkt, eine Hand voll Mutschel-Mehl, Salz und ein wenig Pfeffer untereinander gemischt, die zerschnittenen Hühner darin umgekehrt, und im Schmalz schnell gebacken, damit sie saftig und nicht braun werden. Man darf sie im Schmalz nicht rütteln, sondern nur einmal darin umkehren.

Auf diese Art werden auch Brieslein (Kalbs-Milchen) und alle Arten Fische gebacken, nur daß Fische mehr Salz nöthig haben. Auf dergleichen gebackenes Fleisch wird schöne Petersilie sammt den Stielen in's heiße Schmalz schnell eingelegt, und gleich wieder mit dem Schaumlöffel herausgenommen, daß er rösch und grün bleibt. Es gibt nicht nur jedem Gebackenen ein Ansehen, sondern ist auch zum Essen gut.

Gebackene Kalbsleber.

Man häutelt die Leber, schneidet der Länge nach eines halben Fingers dicke Schnitten daraus, kehrt die Stücklein in Mehl, Pfeffer und Nägelein um, und backt sie schnell im Schmalz. Es muß wohl Acht darauf gegeben werden, daß die Leber nicht zu hart wird, sondern ganz gelind und saftig bleibt. Sie darf nur etliche Minuten im Schmalz bleiben, dann wird sie auf eingeschnittenes Brod gelegt, gleich auf eine kleine Platte gethan, mit Salz überstreut, und warm zu Tische gegeben. Die Petersilie darauf zu backen darf man nicht vergessen. Sie kann zu jedem Gemüse gegeben werden.

Gebackene Gansleber.

Diese wird zu etwas dickern Stücklein geschnitten als die Kalbsleber, ebenfalls im Mehl mit etwas Salz und Gewürz vermischt umgekehrt, auch etwas länger als die Kalbsleber im Schmalz gebacken. Sie ist sehr gut zum sauren Kraut. Es kann auch eine Sauce nach dem Backen darüber gegossen werden, wie sie bey den Saucen zu finden ist.

Kalbsleber auf andere Art.

Man schneidet die Leber ebenfalls zu dünnen Schnitten, legt alle auseinander auf ein Brett, überstreut sie mit Pfeffer, Nägelein und ein wenig Mehl, und legt ein gutes (ziemliches) Stück Butter in eine breite Kachel. Wenn die Butter zu schäumen anfängt, überlegt man die Kachel mit Salbeyblättern, thut die Leber darauf, und bestreut sie wieder mit Pfeffer und Nägelein. Sie wird schnell gebraten, nur einmal umgekehrt, und erst bey'm Anrichten gesalzen, weil sonst die Leber durch das Salz hart wird.

Gefüllte Kalbs-Euter.

Die Euter werden sorgfältig ausgehöhlt, die Brosamen von einem Weck oder Weißbrod in Milch eingeweicht, eine fein geschnittene Zwiebel und ein wenig Petersilie in einem Stücklein Butter abgedämpft. Hat man ein wenig Niern, etwas von einem Brieslein oder etliche Krebsschwänze, so schneidet man es klein, nimmt es zu dem Gedämpften, den ausgedrückten Weck dazu, rührt die Fülle mit 3 Eygelb, Salz und Muskaten daran, füllt die Euter damit, näht sie oben wieder wohl zu, siedet sie in der Fleischbrühe, legt sie dann auf eine Platte, läßt sie ein wenig abkühlen, kehrt sie in Mutschel- oder Semmel-Mehl und Salz um, backt sie im Schmalz gelb, schneidet sie nach dem Backen der Länge nach von einander, und legt sie auf das Gemüse. Dieß kann auf Karviol, Endivien (Antive) und Sommer-Kohl geschehen.

Gefüllte Kalbs-Milze.

Sie werden am dicken Theile aufgeschnitten, und mit einem spitzigen Messer behutsam durchbohrt, daß wo möglich auf beyden Seiten kein Schnitt darein kommt. Zu 3 Milzen macht man einen halben Kreuzerweck zu ganz feinen Bröckelein, schneidet ein frisches Netz oder auch 2, wenn sie nicht groß sind, ebenfalls klein, thut ein wenig Petersilie, Schnittlauch, Salz und Muskatblüthe dazu, rührt es mit 3 Eyern an, füllt es in die Milze, näht sie wohl zu, siedet sie eine Viertelstunde in der Fleischbrühe, zerläßt in einer kleinen Kachel Butter, salzt die Milze aus der Fleischbrühe ein wenig ein, und bratet sie in Butter gelb. Sie können zu dem Gemüse aufgeschnitten werden.

Kalbs-Rippen.

So viel Personen, so viel Rippen nimmt man, haut die untern Knochen ab, klopft sie wohl, schabt sie mit dem Messer ab, streift das Fleisch von den Rippen zurück, daß es besser anzurühren ist, vermengt eine Hand voll Semmel-Mehl mit Pfeffer und Salz, zerläßt in einem breiten Geschirr Butter, kehrt die geklopften Rippen in dem Semmel-Mehl um, legt eines an das andere in die Butter, und bratet sie auf beyden Seiten gelb.

Kalbs-Rippen auf andere Art in Papier aufzustellen.

Von einem Bogen weißem Papier wird nach Beschaffenheit des Rosts eine ovale oder runde Form gemacht, dieselbe an den 4 Ecken des Papiers, wo es zusammen gelegt ist, mit 4 starken Stecknadeln befestigt, oder durch ein paar Stiche mit Faden vernäht, und das Papier stark mit Butter bestrichen. Die Kalbs-Rippen klopft man wohl, reibt eine Hand voll weiches Brod zart auf dem Reibeisen, vermengt ziemlich gehackte Petersilie, etwas Pfeffer und Salz darunter, bestreicht die geklopften Rippen auf beyden Seiten mit zerlassener Butter, kehrt solche in dem unter einander Gemengten um, legt sie in das bestrichene Papier, und bratet sie langsam auf dem Rost. Das Papier darf man nicht verbrennen lassen. Sobald sie fertig sind, nimmt man die Stecknadeln heraus, und legt die Rippen sammt dem Papier auf eine Platte. Sie sind saftiger als die vorhergehenden, und zu jedem Gemüse gut.

Kalbs-Rippen auf noch eine Art.

Die Rippen werden ebenfalls wohl geklopft, in Mutschel-Mehl, Salz und Pfeffer umgekehrt, und in zerlassener Butter, welche überhaupt bey den

Rippen nicht gespart werden darf, gelblicht, aber ja nicht hart gebraten. Zu 2 Pfund Rippen verkleppert man 4 bis 5 Eyer mit ziemlich viel geschnittenem Schnittlauch, kehrt die Rippen darin um, und läßt sie noch einen Augenblick auf beyden Seiten anziehen. Dann können sie zu jedem Gemüse gegeben werden.

Schweins-Rippen können auf die 3 vorstehenden Arten verfertigt werden, nur kommt etwas geriebener Thymian unter das Brod- oder Semmel-Mehl.

Kalbs-Rippen mit Papier umbunden auf französische Art.

Die Kalbs-Rippen werden wohl geklopft, mit einem Messer sauber abgeschaben, und ein paar Charlotten-Zwiebeln, ein Stücklein Speck nebst ein wenig Petersilie zusammen klein gehackt. Zu 2 Pfund Rippen weicht man einen halben Kreuzerweck in Milch ein, nimmt das Gehackte und den ausgedrückten Weck in eine Schüssel, geriebenen oder fein geschnittenen Thymian, etwas Basilikum, Salz und ein wenig Pfeffer dazu, rührt solches mit 3 bis 4 Eygelb unter einander, schneidet zu jedem Ripplein weißes Papier, streift das Fleisch von den Rippen zurück, daß das Bein leer bleibt, bestreicht jedes Papier mit Butter, legt ein Stücklein frischen Speck darauf, überstreicht die Rippen auf beyden Seiten mit der angerührten Farce, wickelt sie in das Papier, umbindet sie mit einem Faden, und bratet sie langsam auf dem Rost. Hierauf werden die Fäden abgeschnitten, die Rippen sammt dem Papier auf die Platte gelegt, und mit Petersilie garnirt. Sie taugen zu jedem Gemüse.

Hammels-Rippen.

Diese sind viel härter und zäher als andere Rippen. Auf dem Rost sind sie noch am besten

zu braten, in der Kachel hingegen muß man immer ein wenig Wasser daran gießen, und die Kachel zugedeckt lassen, bis sie mürb, doch ohne Sauce gelb werden und saftig bleiben. Sie können dann auf jedes Gemüse gelegt, und sonst wie alle Rippen zubereitet werden.

Grillirter (geröſteter) Braten zum Gemüse zu geben.

Von Hammels- oder Kalbs-Braten werden Stücklein geschnitten, so wie es der Braten erlaubt, dieselben mit zerlassener Butter bestrichen, mit Mutschel-Mehl, Pfeffer und Salz gestreut, und auf dem Rost gelb gebraten. Sie können zu jedem Gemüse gegeben werden. — Von übriggelassenem Reh- oder Schweins-Braten schneidet man ebenfalls Stücklein, und röstet sie auf die nehmliche Art. Sie sind hauptsächlich gut zu Sauer- und Bayerisch-Kraut.

Anmerkung. Weil von einem Rehschlegel oder Ziemer öfters nur so viel Fleisch übrig bleibt, daß es weder zum Grilliren (auf dem Rost braten), noch zu einem Ragout tauglich ist, so verfertigt man es als einen Hachis (Haschi), schneidet es rein von den Knochen ab, und zu ganz kleinen Bröckelein, hackt etwas Zitronenschalen, eine Zwiebel, ein wenig Speck, und einen Eßlöffel voll Kappern zusammen, röstet einen kleinen Kochlöffel Mehl in einem Stücklein Butter gelb, dämpft das Gehackte darin, nimmt das geschnittene Wildbret dazu, ein wenig Pfeffer und Nägelein darein, und verdünnet den Hachis mit Fleischbrühe. Hat man Bratenbrühe, so wird sie dazu genommen. Der Hachis kann immer als eine Zwischenplatte gegeben, und mit gebackenem Brode belegt werden, dessen Verfertigung unter den Zulagen besonders beschrieben ist.

Gebackener Stockfisch.

Gleich bey'm Zerhauen des Stockfisches macht man kleine Portionen, nimmt die ganzen Gräten

davon heraus, und verbindet sie leicht mit einem saubern Faden, weil derselbe daran bleibt. Wenn der Stockfisch vollkommen gewässert ist, trocknet man die Stücklein mit einem Tuch wohl ab, vermengt eine Hand voll Mutschel- oder Haber-Mehl und einen Eßlöffel Weiß-Mehl stark mit Salz, etwas Pfeffer und Jngber, kehrt die Stücklein darin um, backt sie schnell in heißem Schmalz, legt sie nach dem Backen auf geschnittenes Brod, und gibt sie zum Sauer- oder Bayerischen-Kraut. Sie können auch zuvor in einem verrührten Ey umgekehrt, und dann erst mit dem Mehl gestreut werden.

Gebackene Karpfen auf Gemüse zu geben.

Außer dem Hauptvortheil, daß er rösch gebacken wird, läßt sich hier nicht viel anführen. (Man kann jedoch die Stücklein Fische zuvor einsalzen, ehe sie bestreut und gebacken werden, damit sie desto kräftiger werden.) Der Karpfe wird nämlich zu Stücklein geschnitten, in Mutschel-Mehl, Pfeffer und Salz umgekehrt, dann schnell gebacken, damit er recht rösch wird, und nicht verbrennt. Weil die Karpfen auch öfters nach dem Schleim-Wasser riechen, so werden die Ohren sauber weggethan, weil sich der Schleim gern daran hängt.

Gebackene Krebse auf gefülltes Kraut zu geben.

Von den zuvor im Salzwasser gesottenen Krebsen putzt man die Schwänze, schneidet die Füße und Seitenhaare weg, rührt einen starken Kochlöffel voll Mehl mit Milch glatt an, Salz, ein wenig Muskatnuß und Schnittlauch darein, und 3 bis 4 Eyer daran. Der Taig muß etwas dicker als ein Flädleinstaig seyn. Die geputzten Krebse werden darin umgekehrt, und im Schmalz gelb gebacken.

Gebackene Froschschenkel.

Zu diesen wird ein gebrühter Taig wie zu den Kalbsfüßen von einem Schoppen süßer Milch und etwas Salz gemacht. Die zuvor sauber gewaschenen Froschschenkel werden eine Viertelstunde eingesalzen, dann wieder abgewaschen, und auf einem Handtuche abgetrocknet. Der gebrühte Taig muß in der Dicke wie ein Straubentaig seyn, die Froschschenkel werden darin umgekehrt, der Länge nach angefaßt, und im heißen Schmalz gelb gebacken. Sie können besonders und zu Gemüsen gegeben werden.

Gebackenes Brod.

Von 1 auch 2 Kreuzerweck, wie groß eben die Platte mit dem Gemüse ist, werden Fingers-dicke runde Schnitten geschnitten, und aus einer Schnitte 3 überzwerche Stücklein gemacht. Zu 2 Wecken verrührt man 6 Eyer mit einem halben Schoppen Milch, thut etwas Salz, Schnittlauch oder ein wenig Petersilie daran, nimmt das Verrührte in eine breite Schüssel, und das geschnittene Brod auch darein, so daß eines neben dem andern liegt, kehrt das Brod einmal um, und backt es, wenn es zuvor durchaus weich ist, in heißem Schmalz gelb. Dieses Brod ist vorzüglich zu gekochten Endivien (Antive) und Lungenmuß zu geben.

Gebackene Niern-Schnitten.

Ein übriggelassener Kalbs-Niern sammt dem Fett wird mit etwas Petersilie und ein paar Charlotten-Zwiebeln fein gehackt, in eine Schüssel genommen, ein geriebenes Milchbrod, Salz und Muskaten dazu gethan, mit 4 bis 5 Eygelb angerührt, das Weiße von 3 Eyern zu einem Schaum geschlagen, dieser auch an die Masse gerührt, ein Weißbrod oder Weck zu dünnen runden Schnitten ge-

macht, und von dem Angerührten, so dick als die Masse erlaubt, darauf gestrichen. Wenn sie alle aufgestrichen sind, werden sie im Schmalz gelb gebacken. — Bey allen dergleichen Schnitten ist zu bemerken, daß die bestrichene Seite zuerst in das Schmalz eingelegt wird. Sie können nicht nur zu jedem Gemüse, sondern auch als Gemüse in einer Butter-Sauce gegeben werden.

Schnitten von Kalbshirn.

Das zuvor gehäutelte und sauber gewaschene Kalbshirn siedet man ein wenig mit Fleischbrühe, hackt etwas Petersilie, ein paar Charlotten-Zwiebeln, ein Stücklein Mark oder Speck gröblicht, thut das Gehackte in eine Schüssel, das gesottene Kalbshirn, 2 bis 3 in Butter verrührte Eyer, Salz, Muskaten, und ein geriebenes halbes Milchbrod dazu, rührt dieß zusammen mit 3 bis 4 Eygelb an, schlägt das Weiße von 2 Eyern zu einem Schaum, nimmt ihn auch an die Masse, streicht sie auf dünne Schnitten, und backt diese im Schmalz gelb. Sie können zu jedem Gemüse gegeben werden.

Würste von übriggelassenen Hühnern.

Von einem übriggelassenen Huhn oder Kapaun schneidet man kleine Bröckelein, kocht ein Viertelpfund klein geschnittenen grünen Speck in einem Glase süßem Rahm, hackt eine Charlotten-Zwiebel, Petersilie, ein paar Blätter Basilikum, und ein wenig Thymian fein, weicht das Innere von einem halben Kreutzerweck in Milch, nimmt das geschnittene Hühnerfleisch, den gekochten Speck, das Gehackte und den ausgedrückten Weck in eine Schüssel, Salz und Muskaten dazu, rührt es mit 6 Eygelb an, füllt es in saubere Bratwurst-Därme, macht kleine, nur Fingers lange Würste daraus, und bindet je-

des Würstlein mit einem Faden zu. Sobald sie alle beysammen sind, setzt man sie in einen Hafen mit halb Wasser und halb Milch an das Feuer, läßt sie nur langsam anziehen, aber ja nicht kochen, weil sie gern aufspringen, zerläßt eine Viertelstunde vor dem Anrichten in einem breiten Geschirr Butter, und macht sie darin gelb. Sie sind zu jedem Gemüse tauglich. Statt des Hühnerfleisches können auch Kalbs-Brieslein und Euter, übriggelassener Braten, auch frisches Kalbfleisch dazu genommen werden.

Weiße Würstlein.

Man schneidet einen Kreuzerweck zu kleinen Bröckelein, feuchtet den Weck mit einem Glase süßem Rahm an, kocht sechs Loth klein geschnittenen grünen Speck in einem Glase Milch, hackt eine Zwiebel klein, schneidet ein wenig Petersilie fein, nimmt den gekochten Speck aus der Milch, und nebst allem Uebrigen in eine Schüssel, thut etwas Salz, Muskatnuß und Pfeffer dazu, rührt es mit 4 bis 5 Eygelb an, füllt es in die Bratwurst-Därme, macht kleine Würste daraus, läßt sie wie die vorbeschriebenen in halb Wasser und halb Milch anziehen, und bratet sie gelb.

Netz-Würste.

Ein Pfund fleischiges Kalbfleisch, ein wenig Petersilie, eine Zwiebel, ein wenig Zitronenschale, etwas Thymian oder Majoran, und 2 Loth Rinds-Mark, dieß Alles hackt man klein unter einander, weicht einen Kreuzerweck in Wasser ein, rührt das Gehackte und den ausgedrückten Weck mit 2 bis 3 Eyern an, Muskaten und Salz dazu, nimmt frische Kalbsnetze, füllt von der Masse darein, macht kleine Würste daraus, zerläßt in einer Kastrol oder Kachel

Butter, und bratet die Würstlein gelb darin. Sie sind zu allen Gemüsen gut.

Eyerkuchen (Omelettes).

Man schneidet eine Hand voll Schnittlauch klein, rührt einen Kochlöffel Weiß-Mehl in einer Schüssel mit etwas süßer Milch glatt, den Schnittlauch und ein wenig Salz daran. Wer will, kann auch feingeschnittenen Speck dazu nehmen. Hierauf schlägt man 6 bis 7 Eyer daran, verringert die Masse mit einem halben Glase süßer Milch, und backt im Schmalz oder Butter ganz dünne Kuchen. Gibt man sie zu einem Gemüse, so werden 2 Finger breite Striche geschnitten, aufgerollt, und um den Spinat, Endivien oder sonst ein grünes Gemüse herum gestellt.

Doppelt gebackener Eyerkuchen.

Man rührt einen keinen Kochlöffel Mehl mit Milch glatt, etwas Schnittlauch oder eine fein geschnittene Zwiebel nebst etwas Speck dazu, 3 bis 4 Eyer daran, verdünnet es noch mit etwas Milch, und backt 2 Kuchen daraus. Sobald solche kalt sind, hackt man sie auf einem Brett klein, rührt es in einer Schüssel wieder mit 4 Eyern an, thut noch einen Kochlöffel Mehl und etwas Salz dazu, zerläßt in der Eyerkuchen-Pfanne Butter oder Schmalz, füllt die Masse darein, setzt die Pfanne auf Kohlen, einen Deckel mit Kohlen darüber, und backt es langsam. Der Kuchen ist in einer Viertelstunde fertig, er wird entweder ganz gelassen, oder zu Stücklein geschnitten, und auf ein grünes Gemüse gelegt.

Grüner Eyerkuchen (Omelette).

Eine starke Hand voll gewaschenen Spinat stoßt man klein, preßt ihn wohl aus, verrührt 6 Eyer

stark mit dem ausgepreßten Saft, thut etwas Salz und Muskaten daran, nimmt auf eine Zinnplatte ein Stücklein Butter, gießt das Angerührte darauf, stellt es auf einen siedenden Wasserhafen, und läßt es so lange darauf, bis es fest beysammen ist. Wenn es gestanden ist, thut man's in eine Schüssel, verrührt es stark mit einem Kochlöffel feinem Mehl, schlägt noch 5 Eyer dazu, und backt nun erst einen Kuchen daraus. Ist die Masse zu dick, so kann ein wenig Milch dazu genommen werden.

Grüner Eyerkuchen auf andere Art.

Eine kleine Hand voll zarten Spinat, ein wenig Petersilie, eben so viel Körbel, etliche Blätter Sauerampfer, eine Hand voll Zwiebelrohr, und ein klein wenig Majoran, dieß Alles hackt man zusammen klein, drückt es zwischen 2 hölzernen Tellern fest aus, kehrt einen Kochlöffel voll Weiß-Mehl in einem Stücklein zerlassener Butter ein paar Mal um, nimmt die ausgedrückten Kräuter dazu, und dämpft es zusammen, thut es dann in eine Schüssel, bis es kalt ist, Salz und Muskaten dazu, rührt es mit 6 Eyern eine Weile, macht in der Eyerkuchen-Pfanne Schmalz heiß, füllt die Masse darein, stellt sie auf Kohlen, setzt einen Deckel mit ein wenig Kohlen darüber, und backt den Kuchen langsam.

Eyerkuchen (Omelettes) mit Aepfeln.

Man verfertigt einen Taig wie zu andern Eyerkuchen, nimmt statt des Salzes gestoßenen Zucker und ein wenig Zimmet darein. Zu 6 Eyern werden 3 bis 4 Aepfel geschält, zu ganz dünnen Scheiben geschnitten, und in den Taig gethan, dann im Schmalz oder Butter dünne Eyerkuchen gebacken. Sobald einer fertig ist, wird er gleich warm

mit Zucker und Zimmet überstreut, der andere gebackene darauf gelegt, und so fort bis alle beysammen sind.

Noch ein Eyerkuchen.

Zu einem Kuchen von mittlerer Größe schneidet man 2 Kreutzerwecken ganz fein ein, gießt einen Schoppen süße Milch darüber, schneidet ziemlich Schnittlauch und etwas Petersilie klein, thut das Grüne nebst dem benöthigten Salz und etwas Muskatnuß an den Weck, rührt es mit 6 Eyern an, macht in einer eisernen Pfanne Schmalz heiß, füllt die Masse darein, streut ein wenig Mutschel- oder Semmel-Mehl unten hin, und backt sie unten und oben mit Kohlen langsam. Der Kuchen kann zum Salat oder auch zu einem Gemüse aufgestellt werden.

Noch eine Art Eyerkuchen.

Man schneidet für 3 Kreutzer Wecken oder Semmeln zu ganz kleinen Würfeln, thut sie in eine Schüssel, streut eine Hand voll fein geschnittenen Schnittlauch oder Petersilie darüber, hackt, wenn man es liebt, eine Zwiebel ganz fein, dämpft sie in ein wenig Butter, und thut sie auch dazu. Hierauf nimmt man 6 bis 7 Eyer, verrührt solche mit einem Trinkglase voll süßer Milch, thut etwas Salz dazu, rührt den geschnittenen Weck damit an, macht in einer eisernen Kachel oder Pfanne ein Viertelpfund Schmalz heiß, füllt die Masse darein, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf, und läßt es langsam aufziehen. Die untern Kohlen dürfen nur neben herum seyn, weil der Eyerkuchen in der Mitte gern schwarz wird. In einer Viertelstunde ist er fertig.

Picklinge mit Eyern.

Man schält sie, schneidet den Kopf weg, und die Picklinge von einander, macht in der Eyerku-

chen-Pfanne Schmalz heiß, oder zerläßt die Butter nur, und legt die zerschnittenen Picklinge darein. Wenn sie auf dieser Seite fertig und umgekehrt sind, schlägt man zu jedem Stücklein ein Ey, daß sich's wie ein Eyerkuchen aneinander hängt. Sobald die Eyer fertig sind, ist auch der Pickling fertig, und man richtet nun die Picklinge entweder besonders auf eine Platte an, oder legt sie auf den Spinat, wo sie am besten schmecken. Auf eine Person wird ein halber Pickling nebst dem Ey gerechnet.

Bratwürste mit Eyern.

2 oder 3 Bratwürste bratet man auf dem Rost, schneidet sie, wenn sie fertig sind, zu Rädlein, macht in der Eyerkuchen-Pfanne Schmalz heiß, schlägt so viel Eyer darein, als es Personen sind, legt die zerschnittenen Würste zwischen die Eyer, und salzt das Weiße der Eyer. Ueberhaupt ist bey allen gebackenen Eyern die Bemerkung zu machen, daß kein Salz auf das Gelbe kommen darf, weil es sonst gleich hart wird. Dann werden die Eyer und Würste entweder besonders auf eine kleine Platte angerichtet, oder auf Spinat, Schnittkohl, Blattkohl oder auf ein Brennessel-Gemüse gelegt.

Gerührte Eyer.

Zu einem kleinen Teller verrührt man 6 bis 8 Eyer mit einem Trinkglase voll süßem Rahm, nimmt Schnittlauch, Muskaten und Salz dazu, zerläßt 4 Loth Butter, thut die verrührten Eyer darein, und läßt sie unter beständigem Rühren so lange über dem Feuer, bis sie anfangen hartlecht zu werden. Alsdann richtet man sie gleich an, und bringt sie zu Tische. Man kann auch etwas klein geschnittenen magern Schinken oder von einem Niernbraten,

in der Fasten aber 4 Loth gewaschene und klein geschnittene Sardellen dazu nehmen.

Gebackene Eyerschnitten.

Wenn zu den vorgedachten gerührten Eyern nur halb so viel Rahm genommen wird, und nichts von Fleisch dabey seyn darf, so thut man die gerührten Eyer, wenn sie bis zum Anrichten fertig sind, in eine Schüssel, vermengt sie mit einem geriebenen Milchbrode oder einer Hand voll Mutschel-Mehl, rührt es mit einem ganzen Ey an, nimmt die Masse auf ein mit Mutschel-Mehl bestreutes Brett, drückt sie in die Breite, bis die Masse Fingers dick ist, schneidet dann Fingers lange und Fingers breite Stücklein daraus, und backt sie im Schmalz. Haben sie noch mehr Salz nöthig, so wird es daran gethan, ehe sie gebacken werden. Man kann sie zu jedem Gemüse geben.



Braten und gedämpftes Fleisch.

Gedämpfte Kalbsschale.

Diese wird wohl geklopft, rein abgeschabt oder gewaschen, und mit einem leinenen Tuche wieder abgetrocknet, mit Pfeffer, Nägelein und Salz eingerieben, in einem breiten Geschirr Butter zerlassen, und die Schale auf beyden Seiten gelb darin gedämpft. Nach diesem streut man erst einen halben Eßlöffel Mehl darüber, läßt es ein wenig braun daran werden, thut ein Glas Wein, einen Schöpflöffel Fleischbrühe oder Wasser, ein Lorbeerblatt und etliche Zitronenrädlein daran, deckt es zu, und dämpft es langsam auf Kohlen. Ist das Fleisch weich und die Sauce kurz eingekocht, so wird angerichtet.

Kalbsschalen

Kalbsschale auf gewöhnliche Art zu dämpfen.

Wenn die Schale wohl geklopft ist, wird sie mit einem Messer sauber abgeschabt, auf beyden Seiten mit Salz eingerieben, ein Stück Butter (etwa 4 Loth) zerlassen, die Schale auf beyden Seiten gelb gemacht, alsdann ein Schöpflöffel Wasser daran geschüttet, eine von einander geschnittene Zwiebel, 2 Lorbeerblätter und 4 ganze Nägelein dazu gethan, und dann erst das Fleisch zugedeckt. Wenn die Sauce kurz eingebraten ist, wird wieder ein wenig Wasser daran gegossen, bis die Schale fertig ist. Bey'm Anrichten wird die Sauce durch den Schaumlöffel gegossen.

Bemerkung. Wird das Fleisch gewaschen, so muß es mit einem Tuche wieder recht abgetrocknet werden, es zieht sonst Wasser, und bekommt seine gehörige Farbe nicht. Auch darf man es nicht so oft umkehren, damit es hübsch ganz bleibt und doch mürb ist.

Gedämpfte Kalbsschale auf andere Art mit Kräutern.

Wenn die Schale geklopft und gewaschen ist, wird ein Lorbeerblatt, ein wenig Rosmarin, Basilikum und Dragon klein geschnitten, mit einem Eßlöffel Salz und 6 zerdrückten Wachholderbeeren vermengt, das Fleisch damit eingerieben, in eine Schüssel gelegt, ein halber Schoppen Essig darüber gegossen, und alle Tage umgekehrt, damit die Kraft aus den Kräutern herauskommt. Man läßt das Fleisch in der Baitze, so lange es seyn kann. Will man es zusetzen, so wird es mit einem Messer abgeschabt, in einem Geschirr ein Stücklein Butter zerlassen, die Schale darein gelegt, zugedeckt, wohl gedämpft, und eine Rinde Brod darauf gelegt. Bekommt das Fleisch nicht Sauce genug, so gießt man etwas Fleischbrühe daran. Wenn dasselbe nun

weich, und von der Sauce noch etwas vorhanden ist, so wird die Schale auf eine Platte gelegt, die Sauce mit dem Brod durchgetrieben, das Gelbe von 3 Eyern mit einem halben Schoppen saurem Rahm verrührt, dieß und die zurückgebliebene Sauce in eine Kachel genommen, und unter beständigem Rühren so lange auf Kohlen gelassen, bis die Sauce dicklicht ist, dann über die Schale angerichtet.

Gespickte Kalbsschale in einer Rahm-Sauce.

Die Schale wird wohl geklopft, gehäutelt, ein Glas Essig mit Salz, Pfeffer, Nägelein, einer halben weißen Zwiebel und ein paar Zitronen-Rädlein eine Viertelstunde gesotten, dann über die Schale gegossen. Wenn sie eine Stunde gestanden ist, wird sie gespickt, in einem breiten Geschirr Butter zerlassen, die gespickte Schale darin gelb gedämpft, die Hälfte von dem Essig, worin sie gebaizt worden ist, nebst etwas Fleischbrühe dazu gethan, und wenn es wieder eingekocht ist, ein Schoppen saurer Rahm daran gegossen, ein halber Kochlöffel Mehl in Butter gelb geröstet, eine klein geschnittene Zwiebel darin abgedämpft, an die Sauce gethan, und so lange gekocht, bis sie zum Anrichten fertig ist. Alsdann nimmt man die Zitronen-Rädlein nebst dem Lorbeerlaub von der Baitze dazu, bräunt vor dem Anrichten ein Stücklein Zucker im Wasser, und thut es an die Sauce, damit sie Farbe bekommt.

Marinirte und gespickte Kalbs-Karree.

Dieß ist das Rippenstück, es kann keines schwerer gehauen werden als zu 4 Pfund, weil das, was über die Rippen hinausgeht, nicht tauglich ist. Man klopft die Karree, haut die unteren Beine ab, häutelt sie dann rein, und spickt sie mit klein geschnittenem Speck. Zur Marinade wird eine große Zwie-

bel zu halben Rädlein fein geschnitten, in einem Stücklein Butter weich gedämpft, ein halber Schoppen Essig daran gegossen, und zuletzt noch ein Lorbeerblatt, Pfeffer, Nägelein, ein wenig Salz nebst etlichen Zitronen-Rädlein dazu gethan. Sobald dieß recht gekocht ist, gießt man es über die Karree, und läßt es über Nacht stehen. Es kann auch in einer Kachel gebraten werden. Am folgenden Tage wird das Fleisch, wenn es zuvor mit Salz überstreut worden ist, am Spieß saftig gebraten, die Marinade in einem besondern Geschirr aufgekocht, und ehe es auf den Tisch kommt, nebst der Braten-Brühe über die Karree gegossen.

Bemerkung zur Kalbs-Karree.

Wenn es nicht wohl seyn kann, daß man die Karree über Nacht an der Baitze stehen läßt, so kann sie nach einer Stunde aus der Baitze genommen werden. Hierauf macht man in einem breiten Geschirr Butter heiß, legt die Karree auf die gespickte Seite darein, überstreut sie aber noch zuvor mit Salz. Wenn sie auf beyden Seiten gelb ist, wird die zurückgebliebene Marinade darein gethan, und eben so viel Fleischbrühe oder Wasser dazu geschüttet; so läßt man sie langsam fortdämpfen, und gießt immer ein wenig Fleischbrühe nach, daß es eine kurze Sauce bleibt. Wer die Zwiebeln nicht gern hat, kann die Sauce über die Karree durchtreiben. — Zwiebeln, Gewürz, Zitronen und Lorbeerlaub werden zuvor in einem halben Schoppen Essig gesotten, weil sie nachher mit dem Fleisch dämpfen müssen.

Gefüllte Kalbsbrust.

Die Brust wird sauber gewaschen, oben am dünnen Theile durchbrochen, eine Zwiebel mit etwas Petersilie klein gehackt, ein Stücklein Speck dazu geschnitten, und dieß in einem Stücklein Butter gedämpft. Wenn es weich ist, verrührt man 3 bis 4 Eyer darin, bis sie hart sind, weicht einen Kreuzerweck in Wasser ein, nimmt das Gedämpfte in

eine Schüssel, drückt den eingeweichten Weck fest aus, thut ihn auch nebst Salz und Muskaten an das Gedämpfte, und rührt Alles mit 3 Eyern an. Nun wird die Brust damit gefüllt, zugenäht, oder mit einem kleinen Spieß zugeheftet, dann an den Spieß gesteckt, mit Salz eingerieben, und saftig gebraten. Sie erfordert ziemlich Butter, wenn sie recht saftig werden soll. Man kann sie auch in des Bäckers Ofen bringen.

Niernbraten zu braten.

Hier wäre es überflüßig, Vieles zu sagen. Das Beste am Niernbraten ist, ihn saftig zu braten. Wenn der Braten mit Pfeffer und Salz eingerieben ist, wird der herabhangende Lappen gegen dem Niern aufgewickelt, und mit einem Spieß befestiget, damit der Braten ein besseres Ansehen hat, dann an den Spieß gesteckt, und fleißig mit Butter begossen, oder in einer Kachel saftig gebraten.

Gespickter Kalbsschlegel.

Er wird geklopft, rein gehäutelt, und die Seite zum Spicken auf den Rost gelegt, daß das Fleisch nur ein wenig zusammen schnurrt (schrumpft), und besser zum Spicken ist. Wenn der Schlegel wieder kalt ist, wird er erst gespickt. Kann man ihn einen Tag in den Essig legen, so ist es gut, im Gegentheil aber wird ein halber Schoppen Essig mit Salz, Lorbeerlaub, etlichen Zitronen-Rädlein und 6 zerquetschten Wachholderbeeren siedend gemacht. – Hat man Kräuter, so nimmt man von jeder Art einige Blätter oder statt derselben Pfeffer und Nägelein dazu, und gießt es über den Schlegel. Auf diese Weise wird der Essig noch ein paar Mal ab- und immer wieder siedend daran gegossen, und der Schlegel erhält dadurch die nämliche Güte, als wenn er gebaizt wäre. Dann wird er mit Salz, Nägelein

und Pfeffer eingerieben, mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier umbunden (welcher kurz vor dem Anrichten wieder abgenommen werden muß), an den Spieß gesteckt, langsam daran gebraten, der Essig nebst ein wenig Fleischbrühe in die Bratpfanne gethan, zuerst mit Butter, und dann mit der Sauce fleißig begossen. In die Bratpfanne kann man auch etwas sauren Rahm nehmen.

Gedämpfter Kalbsschlegel mit Provencer-Oel.

Nach dem Klopfen häutelt man ihn rein, legt ihn 3 bis 4 Tage in Essig, nimmt dann Salz, Pfeffer, Nägelein, etliche Blätter Rosmarin, ein wenig Thymian und Basilikum, schneidet die Kräuter klein, mischt diese und das Gewürz unter einander, schneidet Glaichs-lange Speck-Bröckelein, kehrt sie in dem untereinander Gemengten um, macht hin und her Löcher in den Schlegel, reibt ihn mit dem übrigen Vermischten ein, steckt den Speck tief hinein, legt etliche Stücklein Speck in ein Geschirr, worin der Schlegel Platz hat, denselben darauf, gießt anderthalb Schoppen Fleischbrühe und eben so viel Wein darüber, 6 Eßlöffel Provencer-Oel oder recht gutes Baumöl daran, legt 3 bis 4 Bogen Papier über das Geschirr, und auf das Papier einen festen Deckel, daß kein Dampf daraus kann, und stellt das Geschirr über Nacht auf Kohlen, daß es langsam kocht. Viel darf nicht darnach gesehen werden. Ein- oder zwey Mal wird es aufgedeckt, um zu sehen, ob der Schlegel mürb ist. Er kann warm oder kalt aufgestellt werden, kalt mit Senf, oder mit Essig und Oel, warm hingegen wird die Sauce kurz eingekocht und dazu aufgestellt.

Hammelsschlegel mit Wurzeln gedämpft.

Wenn er recht stark geklopft ist, kehrt man kleine Stücklein Knoblauch oder Charlotten-Zwiebeln in

Salz, Pfeffer und ein wenig Nägelein um, macht mit einem kleinen Messer Oeffnungen, spickt den Schlegel damit, gießt einen Schoppen Wein und einen Schoppen Wasser in ein tiefes Geschirr, schneidet von allen Arten Wurzeln 2 Stücke nebst einer großen Zwiebel darein, und thut ein Lorbeerblatt nebst einigen Zitronen-Rädlein dazu. Wenn der Schlegel mit dem übriggebliebenen Salz und Gewürz eingerieben ist, legt man ihn in das Geschirr, und eine Rinde Schwarz-Brod, einer Hand groß, darauf, deckt ihn fest zu, und läßt ihn kochen, bis die Sauce ganz eingekocht ist, nimmt dann den Schlegel heraus, preßt die Sauce mit einem Glase Wein und einem Schöpflöffel Fleischbrühe durch, thut den Schlegel wieder in das Geschirr, schöpft die durchgepreßte Sauce rein ab, und gießt sie wieder an den Schlegel, schneidet entweder eine Hand voll verwellte Morchen darein, oder nimmt 2 Loth im Wein gekochte Trüffeln daran, statt deren kann man auch 4 Loth Sardellen und einen Eßlöffel voll Kappern nehmen. Ist der Sauce zu wenig, so wird ein Schöpflöffel Fleischbrühe daran gethan, und so lange damit gekocht, bis der Schlegel mürb ist. Bey'm Anrichten wird nur ein wenig Sauce darüber gegossen, und die übrige in einer Saucière (Soßiär) besonders dazu aufgestellt, das überflüßige Fett aber, wie immer, abgeschöpft.

Gespickter Hammelsschlegel.

Man klopft ihn recht stark, häutelt die oberen Theile, wo kein Fett ist, und spickt sie fein, macht mit einem Messer hin und her Oeffnungen, streut Pfeffer, Nägelein und Salz darein, thut auch in jede Oeffnung etwas von einem Lorbeerblatt oder ein Blättlein Dragon, reibt den Schlegel mit Salz ein, und legt ihn etliche Tage in den Essig. Wenn

er gebraten werden soll, wird er an einen Spieß gesteckt, mit Pfeffer, Salz, Nägelein und Mutschelmehl überstreut, die Baitze in die Bratpfanne gethan, der Schlegel langsam gebraten, zuerst mit Butter und dann immer mit seiner eigenen Sauce begossen, daß er recht saftig wird. Eine halbe Stunde vor dem Abnehmen kann ein halber Schoppen saurer Rahm darüber gegossen werden. Man kann diesen Braten eben so gut im Backofen fertig machen: nach dem Streuen legt man nämlich ein paar Stücklein Speck darauf, umwickelt ihn mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier, gießt die Baitze nebst einem halben Schoppen saurem Rahm in das Geschirr, nimmt auch ein kleines Stück Brodrinde darein, und läßt ihn so 2 Stunden im Ofen. Er wird hier noch mürber als am Spieß gebraten.

Gefüllter Hammelsschlegel.

Wenn von einem gebratenen Hammelsschlegel etwas übrig ist (es darf nicht ganz die Hälfte seyn), so schneidet man das Fleisch von dem Rohr rein ab (das Bein muß ganz bleiben), nimmt dann das Fleisch auf ein Brett, 4 Loth gewaschene Sardellen, einen Eßlöffel voll Kappern, ein paar Zwiebeln, ein wenig Rockenboll oder Knoblauch, etwas Petersilie und Zitronenschale nebst 4 Loth Rindsmark dazu, hackt dieß Alles klein unter einander, weicht einen Kreuzerweck im Wasser ein, thut das Gehackte in eine Schüssel, Salz, Muskatnuß und Pfeffer nebst dem fest ausgedrückten Weck dazu, rührt dieß mit 4 Eygelb an, schlägt das Weiße von 4 Eyern zu Schaum, rührt diesen auch an die Masse, überstreicht den abgeschälten Knochen mit einem verklepperten Ey, bestreicht eine breite Schüssel oder ein Blech, wor-

auf der Knochen Platz hat, stark mit Butter, streut sie mit Semmel- oder Mutschel-Mehl, legt den Knochen darauf, schlägt das angerührte Fleisch an den Knochen, daß es die Gestalt eines Schlegels bekommt, überstreicht ihn wieder mit einem Ey, vermengt eine Hand voll Brosamen von einem Weck oder abgeriebenen Milchbrod mit Pfeffer, Salz und ein wenig Nägelein, streut dieß auf den angeschlagenen Schlegel, überlegt ihn mit Stücklein Butter, backt ihn langsam auf Kohlen, oder stellt ihn in des Bäckers Ofen. In einer kleinen halben Stunde muß man ihn herausnehmen, damit er nicht ausdorrt. Wenn er fertig ist, wird er behutsam auf eine Platte angerichtet. Er kann trocken zu einem Gemüse aufgestellt, oder Abends zu einem Salat gegeben werden. Man kann auch eine Zwiebel- oder Kukummern-Sauce dazu machen.

Gedämpfte Hammelsschale mit Kukummern.

Diese wird stark geklopft. Ueberhaupt ist bey dem Hammelfleisch zu bemerken, daß es mehr als anderes Fleisch geklopft werden muß. Hierauf wird sie mit Pfeffer und Salz eingerieben, in eine tiefe Kachel gelegt, eine halbe Maaß Wasser daran gegossen, und so lange gekocht, bis das Wasser beynahe eingekocht ist, dann auf Kohlen langsam gelb gemacht. Inzwischen schält man 2 bis 3 Kukummern, schneidet sie zu Bröckelein, salzt sie ein wenig ein, und schneidet eine Zwiebel fein. Wenn das Fleisch auf beyden Seiten gelb ist, wird das herausgebratene Fett bis auf ein wenig abgegossen, und so viel Mehl darüber gestreut, als zwischen 3 Finger gefaßt werden kann. Die Kukummern drückt man fest aus, thut sie nebst der geschnittenen Zwiebel an das Fleisch, und dämpft sie gelb, gießt nach

diesem 3 Eßlöffel voll Essig und einen Schöpflöffel Fleischbrühe daran, deckt die Schale zu, und dämpft sie vollends aus. Wenn sie mürb, und die Sauce kurz eingekocht ist, wird sie angerichtet. Hat sich wieder Fett herausgekocht, so wird dasselbe bey'm Anrichten abgeschöpft, und wenn die Sauce rezenter (etwas schärfer) seyn sollte, ihr mit ein paar Eßlöffeln voll Essig geholfen.

Schweinsbraten mit Häring.

Dieß muß ein Rippenstück oder ein Halsbrätlein seyn. Wenn es ein wenig geklopft ist, putzt man einen Häring, macht kleine Fingers lange Stücke daraus, überstreut die Stücklein mit ein wenig Pfeffer und Thymian, und steckt sie in den Braten, bis der ganze Häring auf ist. Von außen wird der Braten mit Pfeffer und Salz gestreut, der obere Theil davon mit Zitronen-Rädlein belegt, das Ganze in ein Kalbs-Netz gewickelt, am Spieß langsam gebraten, und dann sammt dem Netz auf eine kleine Platte angerichtet. Zum Sauer-Kraut ist es vorzüglich gut.

Schweinsschlegel mit einer Kruste.

Dieß kann ein Schlegel von einem zahmen oder wilden Schwein seyn. Man klopft ihn sammt der Schwarte, löst nach diesem erst die Schwarte ab, vermengt ein Stücklein gestoßenen Zimmet mit etwas Nägelein, Pfeffer und Salz, macht in den Schlegel von beyden Seiten Oeffnungen, streut von dem Gewürz darein, legt ihn ein paar Tage in Essig und Kräuter, streut den Schlegel mit Salz und von dem vorbemeldeten Gewürz, legt ihn auf den Speck, gießt einen Schöpflöffel Wasser oder Fleischbrühe, und die Hälfte von der Baitze durch einen Schaumlöffel daran, thut etliche Wachholderbeeren,

ein paar Zitronen-Rädlein und eine Rinde Schwarz-Brod darein, deckt den Schlegel zu, und dämpft ihn so lange, bis er weich ist. Hierauf legt man ihn aus der Brühe in ein Geschirr, worauf ein Deckel paßt, preßt die Sauce durch ein Sieb, schöpft das Fett rein davon ab, nimmt das Uebrige wieder an den Schlegel, reibt 1 oder 2 ganze Milchbrode auf dem Reibeisen, vermengt sie mit gestoßenem Zimmet, Pfeffer, Nägelein und Salz, und streut den Schlegel oben damit Fingers-dick, legt kleine Bröckelein Butter darauf, einen Deckel mit Kohlen darüber, und backt ihn gelb. Er kann auch mit der Kruste in einen Backofen gestellt, und darin gelb gemacht werden.

Ist es ein alter Schlegel, insonderheit von Wildbret, so wird er über Nacht in der Sauce auf Kohlen gestellt.

Gefüllte Gans.

Wenn die Gans, wie gewöhnlich, rein geputzt und ausgenommen ist, wird ein Kreuzerweck im Wasser eingeweicht, die Leber von der Gans zu kleinen Bröckelein geschnitten, das Fett von derselben oder ein Stücklein Speck zu der Leber genommen, dieß und der ausgedrückte Weck nebst klein geschnittener Petersilie, einer feingeschnittenen Zwiebel, Pfeffer, Salz, ein wenig Nägelein und etwas geriebenem Quindel oder Thymian in eine Schüssel gethan, und mit 3 bis 4 Eyern angerührt. Hat man Kastanien, so wird ein Pfund dazu genommen, geröstet, sauber geputzt und an die Fülle gerührt, dann die Gans damit gefüllt, zugenäht und am Spieß langsam gebraten. Kann man aber keine Kastanien haben, so wird das Fleischige vom Magen klein geschnitten, und zur Fülle, welche dadurch kernhafter wird, genommen.

Auf diese Art können auch Enten gefüllt werden.

Wilde Gänse zu braten.

Diese sind nach der Erndte, wenn sie Nahrung auf den Stoppelfeldern finden, am besten. Wenn sie gerupft, geputzt, ausgenommen und dressirt sind, blanschirt man sie ein wenig, reibt sie dann außen und innen mit Pfeffer, Salz und Nägelein ein, steckt sie an einen Spieß, begießt sie während des Bratens mit zerlassener Butter, bestreut sie, wenn sie halb fertig sind, mit geriebenem Semmelmehl, und läßt sie vollends braun und fertig werden. Das Feuer bey'm Braten muß anfangs schwach, und nachher stärker werden, damit die fette Haut knorplicht wird. Bey'm Anrichten garnirt man die Platte mit gebackener Petersilie, und gibt die Sauce besonders dazu.

Wilde Enten zu braten.

Sind die Enten gerupft und rein geputzt, so werden sie ausgenommen, sauber ausgewaschen, mit Pfeffer, Salz und Nägelein eingerieben, einige Zitronen-Rädlein nebst einem Lorbeerblatt hineingesteckt, und ein paar Tage in Essig gelegt. Wenn sie gebraten werden sollen, zweckt man sie auf, legt zu dem, was darin ist, nur noch ein Stücklein Butter, reibt die Enten auch von außen mit Salz, Nägelein und Pfeffer ein, umbindet sie mit einem Butter-Papier, steckt sie an den Spieß, thut die Baitze, worin sie gelegen sind, nebst einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe, etlichen Rädlein Zitronen, einem Lorbeerblatt und einigen Wachholderbeeren in die Bratpfanne, und bratet sie unter fleißigem Begießen langsam und saftig.

Gedämpfte wilde Enten.

Wenn die Enten ebenfalls zuvor gebaitzt und mit Nägelein, Salz und Pfeffer eingerieben sind, zerläßt man in einem Geschirr, worin sie Platz haben, Butter, dämpft sie auf beyden Seiten gelb, gießt die Butter ein wenig ab, einen Schöpflöffel Fleischbrühe und etwas von der Baitze daran; wäre diese nicht mehr gut, so nimmt man etliche Eßlöffel frischen Essig dazu, ein Lorberblatt und einige Zitronen-Rädlein darein, deckt die Enten zu, und dämpft sie fort, bis die Farce (Fülle) fertig ist. Zu dieser nimmt man die Leber, ein Stücklein Speck, eine Zwiebel und das Fleischige vom Magen, hackt Alles klein, röstet einen Eßlöffel Mutschel- und halb so viel Weiß-Mehl gelb in Butter, dämpft das Gehackte darin, thut es an die Enten, läßt sie langsam fortdämpfen, bis sie weich sind, und richtet sie dann an. Sie können als ein Braten oder als eine Zwischen-Platte aufgesetzt werden.

Einen Auerhahn zu braten.

Man rupft ihn nur bis an den halben Hals, nimmt ihn aus, klopft die Brust und die Schlegel wohl, wascht ihn sauber aus, reibt ihn mit Nägelein, Salz und Pfeffer ein, steckt in den Schnabel ziemlich Wachholderbeeren und Salz, umbindet den Kopf mit einem Papier, daß sich keine Fliegen darein setzen, legt den Auerhahn 3 bis 4 Tage in Essig, worin einige Zitronen-Rädlein, Lorbeerblätter und andere taugliche Kräuter seyn müssen, und behält ihn an einem kühlen Ort auf, weil der Kopf trocken bleiben muß. Wenn er gebraten werden soll, wird er außen mit Salz, Nägelein und Pfeffer eingerieben. Er kann entweder ganz gespickt, oder nur hin und wieder auf der Brust mit kleinen Bröckelein Speck besteckt werden. In jedem Fall wird doch

die ganze Brust mit Speckscheiben belegt, und der Auerhahn mit einem stark mit Butter bestrichenen und noch mit einem anderen unbestrichenen Bogen Papier umbunden. Der Kopf bleibt, wie er war, oder wird im Nothfall auf's Neue mit einem frischen Papier umwickelt, kann auch ganz abgeschnitten werden. Alsdann wird der Auerhahn an den Spieß gesteckt, in die Bratpfanne ein Glas Essig nebst etwas Fleischbrühe, etlichen Zitronen-Rädlein, einem Lorbeerblatt, etwas von Kräutern, ein paar Wachholderbeeren und einer ganzen Zwiebel gethan, und der Auerhahn unter beständigem Begießen langsam gebraten. Bey'm Anrichten bleibt der Speck auf der Brust liegen, das Papier vom Kopf aber, wenn der Kopf noch vorhanden ist, nimmt man weg, steckt ihm etwas Grünes in den Schnabel, und gießt den größten Theil des Fetts davon ab, die Braten-Brühe aber über den Auerhahn. Man stellt Salat, auch ganze Zitronen dazu auf, oder gibt eine Sauce besonders in einer Saucière (Soßiär) dazu; es kann eine Trüffel-, Sardellen- oder Kappern-Sauce seyn.

Fasanen zu braten.

Der Fasan wird auch nur bis an den Kopf gerupft, ausgenommen und sauber ausgewaschen, mit Pfeffer, Nägelein und Salz eingerieben, in den Leib ein Zitronen-Rädlein und ein Lorbeerblatt gethan, der Fasan aufgezweckt, der Kopf mit einem trockenen Papier umwickelt, die Brust mit Speckscheiben belegt, ein Bogen Papier mit Butter bestrichen, mit Salz, Pfeffer und Nägelein überstreut, der Fasan bis an den Kopf damit umbunden, und an dem Spieß langsam gebraten. Sobald er fertig ist, nimmt man das Papier ab, läßt den Speck auf der Brust liegen, steckt in den Schnabel ein

Stücklein Zitrone, ziert die Platte mit Laubwerk, und stellt ganze Zitronen dazu auf.

Reb- oder Feldhühner zu braten.

Sie werden bis an den Kopf gerupft und ausgenommen. Wenn sie alt sind, werden sie ein paar Tage eingebaitzt, die jungen hingegen mit Salz, Nägelein und Pfeffer eingerieben, ein Zitronen-Rädlein und ein Stücklein Butter in den Leib gelegt, dann aufgezweckt. Die Brust belegt man mit Speck, umbindet sie über dem Speck mit einem bestrichenen Butter-Papier, umwickelt die ungerupften Köpfe mit trockenem Papier, damit dieselben nicht verbrennen, steckt die Rebhühner an einen kleinen Spieß, und bratet sie langsam. Bey'm Anrichten bleibt der Speck immer auf dem Geflügel liegen. Sie werden mit Zitronen gegeben.

Haselhühner zu braten.

Sie werden ganz auf die nämliche Art, wie die Feldhühner behandelt, und weil sie seltener sind, bey'm Braten desto besser in Acht genommen, damit sie saftig werden, und die Brust schön weiß bleibt. Man ißt sie auch mit Zitronensaft.

Einen jungen Pfau zu braten.

Die halbgewachsenen sind hiezu am besten, die ältern sind schon bey den Pasteten angezeigt, worein sie besser als zum Braten taugen. Er wird bis zur Hälfte des Halses gerupft, damit man ihn daran erkennen kann, der Kopf abgeschnitten, der Pfau ausgenommen und sauber gewaschen, mit Pfeffer und Salz eingerieben, ein Lorbeerblatt nebst ein wenig Petersilie und etlichen Blättern Basilikum darein gethan, gut aufgezweckt, mit Pfeffer und Salz gestreut, die Brust mit Speckscheiben belegt, ein

mit Butter bestrichenes Papier darüber gebunden, und der Pfau am Spieß langsam gebraten. Ob man den Pfau schon unter die wilden Vögel zählt, so ist er doch besser ungebaitzt, sein Fleisch ist sehr zart und mild. Wenn man ihn auf die Platte legt, wird der Kopf dazu gethan, und ein Salat, eine Austern- oder Zitronen-Sauce damit aufgestellt.

Bemerkung. Brust und Schlegel können auch mit fein geschnittenem Speck gespickt werden.

Schnepfen zu braten mit Schnitten.

Ist die Schnepfe sammt dem Kopf gerupft, ausgenommen und das Eingeweide aufbehalten, so wird sie nur von außen abgewaschen, mit Pfeffer, Salz und Nägelein aus- und inwendig gestreut, der Schnabel oben am Hals hineingesteckt, die Brust mit Stücklein Speck belegt, ein Butter-Papier darüber gebunden, und die Schnepfe an einem kleinen Spieß langsam gebraten. Man muß sehr Acht geben, daß sie saftig werden, sie zuerst mit zerlassener Butter, und dann mit ihrer eigenen Sauce fleißig begießen. Die Schnitten werden auf folgende Art gemacht: Das Eingeweide wird auf ein Brett genommen, der Magen aufgeschnitten, das sandige Häutchen herausgezogen und weggeworfen, zu dem Uebrigen ein wenig Speck, eine Charlotten-Zwiebel, ein Stücklein Knoblauch und etwas von einer Zitronenschale gethan, Alles zusammen klein gehackt, der vierte Theil von einem Kreuzerweck in Wasser eingeweicht, wieder fest ausgedrückt, und Alles nebst Salz, ein wenig Pfeffer und Nägelein in ein Schüsselein gethan. Ist das Eingeweide nur von Einer Schnepfe, so wird es mit einem Eygelb angerührt, zu dem von 2 Schnepfen aber kommt ein ganzes Ey. Das Stücklein Weck ist schon zu 2 Schnepfen genug. Hierauf macht

man von einem Kreuzerweck dünne runde Schnitten (eine Schnepfe gibt 3 vollkommene Schnitten), streicht das Angerührte darauf, und backt sie saftig im Schmalz. Wenn die Schnepfen angerichtet sind, legt man die Schnitten um die Schnepfen herum, und gießt die Sauce aus der Bratpfanne über sie.

Gebratene Krammets-Vögel.

Wenn sie gerupft sind, werden die Köpfe oben eingesteckt, oder auch um die Flügel geschränkt. Man kann sie ganz ausnehmen, oder auch nur den Magen herausziehen. Dann werden sie mit Nägelein, Pfeffer und Salz überstreut, entweder an einen Lerchen-Spieß gesteckt, oder in ein breites Geschirr mit zerlassener Butter gethan, und auf beide Arten saftig gebraten. Hierauf röstet man eine Hand voll Brodbrosamen gelb in Butter, thut, wenn die Vögel angerichtet sind, auf jeden Vogel einen Eßlöffel voll von dem gerösteten Brod, und garnirt die Platte mit Petersilie.

Lerchen zu braten.

Sind die Lerchen sauber geputzt und geschränkt, so werden sie mit Salz, Nägelein und Pfeffer eingestreut, an einen Lerchen-Spieß gesteckt, und mit Butter saftig auf Kohlen gebraten, damit keine Flamme daran kommt. Wenn sie halb fertig sind, reibt man eine Hand voll Brodbrosamen auf dem Reibeisen, vermengt es mit Salz, Pfeffer und Nägelein, überstreicht die Lerchen damit dick, und bratet sie so lange aus, bis das Brod gelb ist. Alsdann werden sie auf eine Platte gelegt, und als Braten aufgesetzt, oder zum sauren, auch Bayerischen Kraut gegeben. Man kann sie auch in einer Kastrol oder Kachel braten.

Einen

Einen Marcassin (wildes Schwein-Ferkel) oder Frischling zu braten.

Nach dem Brennen kann man es 1 auch 2 Tage einbaitzen. Wenn es hierauf gebraten werden soll, so wird es mit Salz, Nägelein und Pfeffer eingerieben. Hat man ein Stücklein Schwarz- oder Roth-Wildbret, oder von einem übriggelassenen Wildbraten, so wird dasselbe nebst einer Zwiebel, einem Stücklein Speck, einer halben Zitrone und einer Hand voll geriebenen Brodbrosamen klein gehackt, und dieß Alles in einer Schüssel mit einem Eßlöffel Kappern, 3 Eßlöffel voll Essig und 1 Ey, ein wenig Salz, Pfeffer und Nägelein angerührt, der Frischling damit gefüllt, mit bestrichenem Papier umbunden, an den Spieß gesteckt, mit einer Spicknadel hin und wieder gestupft und langsam gebraten. Wenn er halb fertig ist, wird das Papier abgenommen, und der Frischling vollends ausgebraten, während diesem zuweilen mit der Sauce aus der Brat-Pfanne übergossen, oder wenn er rösch werden soll, mit einem Stücklein Speck fleißig überfahren, dann trocken auf eine Platte gelegt, und eine Wildbret- oder Kappern-Sauce dazu aufgestellt. Eine kalte Härings-Sauce kann auch dazu aufgestellt werden.

Noch eine Art Frischlinge (wilde Schweins-Ferkel) zu braten.

Wenn diesem die Haut bis an den Kopf abgestreift, oder die Haare abgesengt sind, und er sauber gewaschen ist, biegt man die Beine ein, reibt es mit Salz, Pfeffer und Nägelein stark ein, durchzieht es, wenn es nicht sehr fett ist, mit Speck, umbindet es mit einem mit Butter bestrichenen Papier, den Kopf aber mit einem trockenen Papier, steckt es dann an einen Spieß, bratet es langsam, macht

eine Viertelstunde vor dem Anrichten das Papier von dem Körper ab, überstreut es stark mit geriebenem Semmel- oder Mutschel-Mehl, läßt es vollends gelb werden, richtet es auf eine Platte an, macht dann erst das Papier vom Kopf ab, garnirt es mit Laubwerk, und gibt eine beliebige Sauce von Kappern oder Sardellen dazu. Es kann jede Sorte Salat, auch gekochtes Obst dazu aufgestellt werden.

Spanferkel zu braten.

Wenn es geputzt ist, reibt man es mit Salz und Pfeffer stark ein, auch da, wo es Oeffnung hat, nehmlich am Hals und Maul, steckt 2 halbe oder 2 ganze Kreuzerwecken in das Ferkel, damit es eine Höhe bekommt, heftet die Oeffnung am Bauch mit einem Spieß zu, stupft das Ferkel stark mit einer Spicknadel, steckt es an den Spieß, überfährt es oft mit einem Stücklein Speck, und bratet es langsam. Weil es am Spieß gern Blattern bekommt, so muß man's mit einem neuen Flederwisch oder sonst einer Hand voll starker Federn öfters überfahren, damit die Blattern nicht aufkommen können. Kommt es aber in einen Backofen, so wird es nur mit Speck überfahren, und wohl gestupft, dann bekommt es keine Blattern, weil es gleiche Hitze hat. Auf der Platte wird ihm ein kleiner Apfel oder eine halbe Zitrone ins Maul gesteckt. Die Hauptsache bey einem Spanferkel ist, daß es rösch gebraten wird. (Wie sie gefüllt werden, ist im zweyten Theile angezeigt).

Einen welschen Hahn zu braten.

Sobald derselbe gestochen ist, schlägt man ihm noch warm die Brust ein, legt ein altes Tuch darauf, daß das Fleisch kein Loch bekommt, rupft ihn hierauf erst, brüht den Hals und die Füße, und nimmt ihn dann warm aus. Am Kopf muß man

sehr behutsam seyn, daß die Haut rein losgeschält wird, weil sie sehr fest hält. Nun klopft man ihn erst durchaus, und haut die Füße halb ab. Soll eine Fülle darein kommen, so verfertigt man sie, wenn man keine Kastanien hat, von dem Magen und der Leber, schneidet Beydes, nur die Haut vom Magen ausgenommen, nebst einem Stücklein Speck, einer Zwiebel und etwas Petersilie klein, auch einen Kreuzerweck zu kleinen Bröckelein, feuchtet diesen mit 6 Eßlöffeln voll süßem Rahm an, nimmt dann Alles zusammen in eine Schüssel, Salz, Pfeffer und Muskaten dazu, rührt es mit 2 ganzen Eyern und dem Gelben von 2 andern an, und füllt den Kropf damit; ist etwas übrig, so wird es vollends in den Bauch gethan, der welsche Hahn an beyden Orten zugenäht, hübsch aufgezweckt, mit Pfeffer und Salz eingerieben, der Kropf und die Brust mit Speck belegt, auf den Speck ein mit Butter bestrichener Bogen Papier gebunden, der welsche Hahn an den Spieß gesteckt, und langsam gebraten. Er braucht 3 Stunden, bis er durchaus fertig ist. Wenn er auf der Platte ist, wird ihm ein Lorbeerstrauß in den Schnabel gesteckt.

Welscher Hahn im Backofen zu braten.

Wenn er, wie schon gemeldt, ausgenommen worden ist, so wird er durchaus recht geklopft, dann innen und außen wohl mit Pfeffer und Salz eingerieben, aufgezweckt, die ganze Brust nebst den Schlegeln mit großen Stücklein Speck belegt, ein mit Butter bestrichener Bogen Papier darüber, und noch 2 unbestrichene Bogen mit Bindfaden darum gebunden, dann auf eine irdene Platte gethan (in welche man zuvor Steckelein [Holz] legen muß, damit der welsche Hahn ein wenig höher liegt), etwas Wasser in die Platte geschüttet, auch der Kopf vom wel-

schen Hahn mit dickem Papier umbunden, und derselbe nun in den Backofen gestellt. Ist der Ofen nicht zu heiß, so wird er in 2 Stunden durchaus fertig, sehr mürbe, und besser als am Spieß. — Kann er, besonders wenn er alt ist, und die Jahrszeit es erlaubt, in der freien Luft aufgehängt werden, so ist dieß immer am besten. Die Schlegel und die Brust vom welschen Hahn können auch gespickt werden.

Alle großen Braten, wenn sie gut mit Papier umbunden sind, und nicht zu lange im Ofen bleiben, können auf diese Art gebraten werden. Zwey Stunden ist die beste Zeit.

Welsche Henne zu braten.

Wenn mit dieser wie bey dem Hahn verfahren worden, die Brust eingeklopft und die Henne ausgenommen ist, wird der Kropf mit Salz, Pfeffer und Nägelein eingerieben, statt der Fülle ein ganzer Kreutzerweck darein gesteckt, der Kropf mit einem Faden zugebunden, der Leib ebenfalls eingerieben, und auch ein Weck darein gethan, daß die Brust recht in die Höhe kommt. Dann zweckt man die Henne auf, spickt die Brust und die Schlegel, belegt sie noch dazu mit Speck, oder bindet auch nur ein mit Butter bestrichenes Papier darum. Wenn sie zuvor mit Salz, Pfeffer und Nägelein von außen bestreut ist, wird sie an den Spieß gesteckt und langsam gebraten. Will man eine Fülle darin haben, so kann auch eine wie bey den Hahnen darein gemacht werden, nur sind die Kastanien zu schwer in den Kropf, in den Leib aber darf eine Kastanien-Fülle kommen.

Einen Kapaun zu braten.

Bey allem großen Geflügel ist die Hauptsache, es trocken zu rupfen, den Hals und die Füße aber

zu brühen. Auf diese Art wird er behandelt, ausgenommen, die Brust eingeklopft, und der Kapaun aufgezweckt; in den Leib kommt ein Stücklein Butter, etwas Petersilie, ein wenig Thymian, ein paar Zitronen-Rädlein und Salz. Dann kann er gespickt, oder auch ungespickt mit Speck verbunden und gebraten werden. Will man ihn noch delikater haben, so kann man ihn auch mit Austern und Zitronensaft füllen. Außerdem wird er nur mit Pfeffer und Salz eingerieben, und langsam gebraten.

Pularden (Bularden) zu braten.

Diese werden wie die Kapaunen gebraten, wenn sie fett sind, bloß mit einem Butter-Papier umbunden, im Gegentheil aber kann die Brust gespickt werden.

Kapaunen wie Fasanen zu braten.

Wenn der Kapaun gestochen ist, rupft man ihn trocken, nimmt ihn aus, schneidet die Flügel halb ab, klopft die Brust gleich, wascht ihn mit einem Tuche sauber aus, und legt ihn in eine Schüssel. Zu 2 Kapaunen macht man 1 Schoppen Weinessig mit etwas gestoßenem Pfeffer, Nägelein, Wachholderbeeren und Salz siedend, gießt es über die Kapaunen, und wiederholt, wenn der Essig kalt geworden ist, es noch 3 bis 4 Mal. Hierauf erst dressirt man sie, umwickelt den Kopf mit Papier, spickt Brust und Schlegel mit Speck, bestreut sie mit Pfeffer, Nägelein und Salz, legt dünne Speckscheiben darüber, bindet einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier darum, steckt sie an einen Spieß, läßt sie langsam braten, und begießt sie während des Bratens fleißig mit Brühe. In die Bratpfanne wird Fleischbrühe und nur ein wenig von dem Essig gethan.

Junge Hühner mit Krebsen gefüllt.

Wenn diese gebrüht, aber nur nicht verbrüht, und ausgenommen sind, durchbricht man die halbe Brust ganz subtil, siedet ein Viertel (25) Krebse, schält die Schwänze davon, schneidet diese klein, hackt eine Zwiebel und ein wenig Petersilie fein, dämpft Beydes in einem Stücklein Butter, verrührt 3 Eyer darin, bis sie hartlecht sind, nimmt dieß und die geschnittenen Krebsschwänze in eine Schüssel, einen zuvor eingeweichten und wieder fest ausgedrückten halben Kreutzerweck, Salz, Muskaten und ein wenig Pfeffer dazu, rührt es mit einem ganzen Ey und dem Gelben von 3 andern an, füllt die jungen Hühner damit, näht sie zu, zweckt sie hübsch auf, umbindet sie mit einem Butter-Papier, und bratet sie am Spieß. Die Krebsschalen stoßt man, dämpft sie in einem Viertelpfund Butter, gießt einen Schöpflöffel Fleischbrühe oder Wasser daran, preßt sie durch, schöpft die Butter ab, thut die Brühe in die Bratpfanne, und begießt die Hühner mit der Krebsbutter. Wenn sie fertig sind, gibt man sie als Braten, und richtet die Sauce durch einen Schaumlöffel darüber an.

Gespickte junge Hühner.

Man brüht sie, bricht das Brustbein aus, spickt sie mit klein geschnittenem Speck, bestreut ein mit Butter bestrichenes Papier mit Salz und Pfeffer, bindet es um die Hühner, legt in ihren Leib ein Stücklein Butter, etwas Salz und Petersilie, welches bey allem zahmen Geflügel geschieht, und thut in die Bratpfanne ein Lorbeerblatt, eine ganze Zwiebel, und ein paar Zitronenrädlein. Sobald sie gebraten sind, wird die Sauce durch den Schaumlöffel darüber gegossen.

Will man die jungen Hühner auf gewöhnliche Art gut braten, so ist die Hauptsache, daß sie nicht frisch, sondern schon einen Tag zuvor abgethan sind, wo man sie an den Spieß steckt, fleißig mit Butter begießt, und langsam bratet.

Wilde Tauben zu braten.

Die zuvor gerupften und ausgenommenen Tauben legt man 1 oder 2 Tage in Essig, reibt sie nach diesem mit Salz, Nägelein und Pfeffer ein, spickt die Brust mit fein geschnittenem Speck, bestreut sie mit Gewürz und Salz, und bratet sie entweder am Spieß oder in einer Kachel. Kommen sie an den Spieß, so thut man ein wenig Essig, ein Lorbeerblatt, etliche Zitronen-Rädlein, eine Zwiebel, und etwas Fleischbrühe oder Wasser in die Bratpfanne, begießt sie zuerst fleißig mit Butter und dann mit der Bratenbrühe. Macht man sie aber nur in einer Kachel, so werden sie zuerst in der Butter gelb gebraten, ein paar Eßlöffel voll Essig, ein wenig Fleischbrühe, ein Lorbeerblatt und einige Zitronen dazu gethan, und die Tauben immer an dieser kurzen Sauce fortgedämpft, bis sie fertig sind. — Zahme Tauben kann man auf eben diese Art zurichten.

Einen Hasen zu braten.

Nach dem Abstreifen (Abziehen) wird er rein gehäutelt, das Schlußbein von einander gehauen, damit das Unreine besser herausgethan werden kann, und der Hase ein paar Tage mit Salz, Lorbeerlaub und Wachholderbeeren in Essig gelegt. Er kann vor oder nach der Baitze gespickt werden. Will man ihn braten, so wird ein kleiner hölzerner Spieß durch die Schlegel gesteckt, wo das Schlußbein aufgehauen ist, daß der Bratspieß unter dem Holz durchlaufen kann. Hierauf bindet man die Läufe

unten an den Bratspieß, und den Ziemer oben an denselben auch mit einem Bindfaden, vermengt Pfeffer, Salz, Nägelein mit einer Hand voll Mutschel-Mehl, überstreut den Hasen damit, bratet ihn dann langsam, und begießt ihn nicht eher mit Butter, bis der Hase ein wenig angezogen hat, damit das Gestreute besser darauf hält; alsdann übergießt man ihn fleißig mit Butter, bis er halb fertig ist; nun aber immer mit der Bratenbrühe aus der Bratpfanne, worein man einen halben Schoppen sauren Rahm, ein Lorbeerblatt und etliche Zitronen-Rädlein gethan hat. Bey'm Anrichten wird die Sauce durch einen Schaumlöffel über den Hasen gegossen. Bratet die Sauce zu viel ein, so hilft man ihr mit Fleischbrühe, doch so, daß sie nicht zu dünn, und das Beste vom Hasen abgeflößt wird.

Gebratener Hase auf andere Art.

Wenn der Hase jung ist, wird er auf die nehmliche Art wie der vorhergehende verfertigt, nur daß ein Glas Essig mit einem guten (ziemlichen) Stück Butter, Salz, Pfeffer, Nägelein, einem Lorbeerblatt und ein paar Zitronen-Rädlein siedend gemacht, und der Hase immer damit begossen wird. Wenn er halb fertig ist, nimmt man ebenfalls einen halben Schoppen sauren Rahm dazu. Er wird auf diese Art eben so mürb, als wenn er gebaitzt wäre. — Die alten Hasen sind überhaupt besser gedämpft als gebraten.

Rehschlegel oder Rehziemer zu braten.

Dieser wird wie gewöhnlich gebaitzt, gehäutelt, gespickt und mit Nägelein, Pfeffer und Salz eingerieben. Streut man ein wenig Mutschel-Mehl darüber, so ist es immer gut wegen der Sauce, auch ist es sicherer im Braten, wenn der Schlegel oder Ziemer mit einem bestrichenen Butter-Papier

umbunden wird. Er kann mit oder ohne Rahm gebraten werden. In die Bratpfanne nimmt man das Nehmliche, was bey den Hasen angezeigt ist. Der Braten muß sehr fleißig begossen werden. Er kann entweder zum Salat allein, oder mit einer Kappern- auch Sardellen-Sauce gegeben werden.

Ein Hirschziemer mit einer Kruste nebst Kirschen-Sauce.

Soll er eine süße Kruste bekommen, so muß er viel Weiß (d. i. Fett) haben, alsdann thut man ihn in ein Geschirr, wo er Platz hat, gießt zur Hälfte Essig und zur Hälfte Wasser daran, thut ein paar Lorbeerblätter, einige Wachholderbeeren, eine halbe zu Rädlein geschnittene Zitrone, etwas ganzen Zimmet, einige ganze Nägelein, ganzen Pfeffer und Salz dazu, und siedet es, bis der Ziemer weich ist; hernach legt man ihn auf ein breites irdenes Geschirr, welches in einen Backofen gesetzt werden kann, läßt ihn ein wenig erkalten, reibt alsdann 2 bis 3 Hände voll Brodbrosamen, feuchtet sie mit einem Viertelpfund zerlassener Butter an, reibt von einer Zitrone die Schale auf dem Reibeisen ab, stoßt ein halbes Loth Zimmet nebst 8 Nägelein etwas grob, mengt dieß nebst einer Hand voll Zucker und dem Saft der Zitrone unter das Brod, überstreicht den oberen Theil des Ziemers mit einem Eyweiß, und schlägt das angemachte Brod auf den bestrichenen Theil mit der Hand so an, das die Kruste auf dem ganzen Ziemer eine Gleichheit bekommt, nach diesem wird es mit dünnen Stückchen Butter belegt, und im Backofen gelb gebacken. Von der nehmlichen Sauce, worin er gesotten worden ist, thut man ein wenig in das Geschirr, in welchem er in den Ofen gestellt wird, damit sich der Braten nicht anhängt.

Die Kirschen-Sauce dazu.

Ein Schoppen dürre Kirschen wird zerstoßen, und in einer Kachel mit einer halben Maaß Wasser zugesetzt; wenn sie eingekocht sind, treibt man sie mit einer halben Maaß Wein durch, thut sie wieder in ein Geschirr, reibt von einer halben Zitrone die Schale darein, und nimmt noch ein wenig gestoßenen Zimmet, 3 gestoßene Nägelein und ein Stückchen Zucker dazu. Dieß läßt man zusammen kochen, röstet hierauf in einem Pfännchen einen kleinen Kochlöffel Mehl braun in Butter, thut es an die Kirschen-Sauce, und läßt es bis zum Anrichten mitkochen. Der Ziemer wird auf einer Platte trocken aufgesetzt, und die Sauce in einem besonderen Geschirr gegeben.

Anmerkung. Man kann auch die abgeschnittene Rinde von 2 Wecken mit den Kirschen kochen lassen, dann braucht man kein Mehl zu rösten.

Hirschschale zu dämpfen.

Diese wird stark geklopft, gehäutelt, mit Salz, Pfeffer und einigen zerknirschten Wachholderbeeren eingerieben, dann einige Tage in Essig gelegt, und vor oder nach dem Baitzen mit klein geschnittenem Speck gespickt, oder auch nur mit eines halben Fingers langen Stückchen Speck durchzogen. Wenn sie gebraucht werden soll, legt man in ein tiefes Geschirr 2 einer Hand große Speckscheiben nebst einer Hand voll grob geschnittenen Zwiebeln, das Hirschfleisch darauf, auf dieses wieder so viel Zwiebeln, eine Stück Brodrinde, eine halbe zerschnittene Zitrone, ein Lorbeerblatt, etliche ganze Nägelein und Pfeffer, oder statt des Gewürzes ein wenig von allen Sorten Kräutern, gießt einen halben Schoppen Essig, 2 Schöpflöffel Fleischbrühe oder Wasser daran, deckt es dann fest zu, und läßt es langsam

fortkochen, bis das Fleisch mürb und die Sauce kurz eingekocht ist. Alsdann wird das Fleisch herausgenommen, die Sauce durchgepreßt, das Fett davon abgeschöpft, und dieselbe nebst einem Eßlöffel voll Kappern und einem halben Schoppen saurem Rahm wieder an das Fleisch gethan. Wenn die Schale noch eine Zeitlang gekocht hat, wird sie angerichtet.

Schlacht- oder Lenden-Braten am Spieß zu braten.

Es wird entweder der ganze oder halbe Schlachtbraten genommen, wie man es nöthig hat, derselbe wohl geklopft, von der stärksten Haut gesäubert, wie ein Hase gespickt, eine Stunde, auch länger, wenn es die Zeit leidet, in siedenden Essig gelegt, dann mit Pfeffer, Nägelein und Salz eingerieben, an einen Spieß gesteckt, mit einem Bindfaden wohl daran befestigt, der Essig, worin der Schlachtbraten gelegen ist, in die Brat-Pfanne geschüttet, etwas Fleischbrühe, ein Lorbeerblatt und eine Zwiebel nebst einigen Zitronen-Rädlein dazu gethan, der Braten zuerst mit Butter, nach diesem immer mit seiner eigenen Sauce fleißig übergossen, und ganz langsam gebraten. Inzwischen wird die Sauce auf folgende Art fertig gemacht: Man nimmt einen Eßlöffel voll feingeschnittene Charlotten-Zwiebeln, 4 Loth klein geschnittene Sardellen, röstet einen starken Eßlöffel voll Mehl in einem Stücklein Butter gelb, dämpft die Zwiebeln und Sardellen darin, gießt etwas von der Bratenbrühe und einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, und thut etliche Zitronen-Rädlein, ein Lorbeerblatt und einen Eßlöffel voll Kappern darein. Wenn der Braten fertig ist, kann die Sauce darüber gegossen, oder besonders dazu aufgestellt werden.

Sulzen.

Einen wilden Schweinskopf zu sieden.

Soll ein Schweins-Kopf gut gesotten werden, und sich lange halten, so muß der sogenannte Jud*) mit einem starken Messer losgemacht, auch der untere Kiefer von dem Fleisch losgeschält, und aus dem Gewerbe herausgezogen werden. Auf diese Art ist der Kopf nützlicher zum Sieden, und kann auch länger aufbehalten werden. Wenn er nun gewaschen ist, legt man ihn in einen Hafen, worin er Platz genug hat, gießt halb Essig und halb Wein darüber, thut Salz, Lorbeerlaub, Wachholderbeeren, von allen Arten Kräutern, in deren Ermanglung aber ganzen Pfeffer und Nägelein daran, ein paar ganze Zwiebeln und eine zu Rädlein geschnittene Zitrone dazu, und siedet dann den Kopf langsam; je langsamer er siedet, desto besser wird er. Sobald er weich ist, wird das herausgesottene Fett abgeschöpft, und der Kopf in dem Geschirr gelassen, bis er gebraucht wird. Wenn er auf den Tisch kommt, macht man Essig und Oel, gehackte Petersilie, Kappern, Pfeffer und Salz unter einander, stellt dieß dazu auf, oder gibt eine kalte Härings-Sauce dazu.

Anmerkung. Soll der Schweinskopf gebaitzt werden, so nimmt man, wenn zuvor der Jud herausgenommen ist, das Hirn mit einem kleinen Löffelein heraus,

*) Jud ist ein viereckigter Knochen, welcher mit einem starken Messer aus dem Gewerbe losgeschnitten werden kann; er stoßt an den Hirnkasten, und es ist sehr nothwendig, ihn herauszubringen, weil er im Transchiren (Zerlegen) hindert.

und wirft es weg, vermischt alsdann eine Hand voll gestoßene Wachholderbeeren nebst etlichen geschnittenen Lorbeer- und Basilikum-Blättern mit einer Hand voll Salz und grob gestoßenem Pfeffer, und reibt den Kopf stark damit ein. Hat man eine kleine Stande, wo noch mehr Wildbret dazu kommt, so wird der Kopf aufrecht in die Stande gestellt, nnd das andere Wildbret so fest als möglich darum gelegt. Das übrige Wildbret wird gleich dem Kopf eingerieben, halb guter Essig, und halb geringer Wein darüber gegossen, ein Brett darauf gethan, und stark beschwert. Auf diese Art hält sich das Wildbret sehr lange.

Noch eine Art, das schwarze Wildbret aufzubehalten.

Es mag von einem Frischling oder etwas älter seyn, so werden die besten Stücke genommen, und die stärksten Beine herausgeschnitten. Die Stücke dürfen auch nicht größer als zu 5 bis 6 Pfund seyn. So viel man nun in die Baitze haben will, legt man bey Seite, setzt mit 2 Theil Essig, 1 Theil schlechtem Wein, 1 Theil Wasser, 6 bis 8 zerhauene Kalbsfüße zu, thut Salz, eine Hand voll zerknirschte Wachholderbeeren und von allen Arten Kräuter darein, siedet dieß zusammen, bis die Füße weich sind, nimmt sie dann mit den Kräutern heraus, legt das zum Sulzen bestimmte Wildbret darein, siedet es wie ein paar harte Eyer, nimmt es wieder heraus, damit es kalt wird, gießt die Brühe durch einen Seiher ab, und läßt sie abkühlen. Alsdann wird das Wildbret in einen Hafen oder eine Stande so fest als möglich gelegt, der Boden mit Salz, Wachholderbeeren und etwas Kräutern gestreut, von dem Wildbret ein Geleg darauf gethan, dann wieder überstreut, und so fortgemacht, bis Alles darin ist. Nun wird die abgekühlte Sulz darüber gegossen, das Wildbret, wenn es eine Zeit-

lang gestanden hat, mit einem Brett belegt, und stark beschwert. Auf diese Art hält es sich ein ganzes Jahr.

Gesulztes Schwarz-Wildbret.

Die Rippen oder ein Stück von der Brust sind am besten dazu. Das Fleisch wird zu kleinen Stücklein gemacht, mit halb Wasser und halb Essig, Lorbeerlaub und etwas Zitronen-Rädlein zugesetzt, sobald es weich ist, auf eine Platte gelegt, und von den stärksten Beinen gereiniget. Zur Sulz setzt man 4 bis 6 zerhauene Kalbsfüße, mit 1 Theil Wein, 1 Theil Essig und 1 Theil Wasser zu, gießt die Brühe, worin das Wildbret gesotten worden ist, auch daran, und nimmt etwas Gewürz oder Kräuter, einige Zitronenscheiben und ein paar ganze Zwiebeln dazu. Wenn die Füße weich sind, wird die Sulz durch einen Seiher in eine Kachel oder Kastrol gegossen, das Fett sauber davon abgeschöpft, die Sulz auf Kohlen heiß erhalten, das Weiße von 6 Eyern zu Schaum geschlagen, und derselbe an die Sulz gerührt, bis sie wie eine Eyergerste gerinnt, dann eine Serviette an 4 Stuhlfüße gebunden, und die Sulz langsam darein gegossen. Wenn sie nicht gleich hell lauft, so wird sie wieder aufgegossen, bis sie ganz hell ist. Kommt sie auf Porzellan oder Steingut, so legt man das Wildbret so, daß die Schwarte in die Höhe steht. Sobald die Sulz abgekühlt ist, wird sie über das Wildbret gegossen. Ist es gestanden, so garnirt man es mit Zitronen-Rädlein, ausgeschnittenem Lorbeerlaub und Pistazien. Soll es in eine Form gesulzt werden, so muß man die Schwarte unten hin legen, daß sie im Umstürzen über sich sieht. Es kann eine wohlverzinnte Kastrol oder eine runde Porzellan-Schüssel seyn. Bey'm Sulzen muß immer zuerst 2 Finger hoch Sulz in das Geschirr gethan, und

wenn die Sulz fest gestanden ist, das bestimmte Fleisch dicht zusammen darauf gelegt werden.

Sulz von einer geräucherten Ochsen-Zunge mit Krebsen.

Die Zunge wird ganz weich gesotten, und geschält, damit sie erkaltet. Zur Sulz nimmt man 6 zerhauene Kalbsfüße, 2 Pfund Kalbfleisch, bindet ein halbes Pfund Hirschhorn in ein Tuch, siedet dieß Alles mit 3 Schoppen Essig, 2 Schoppen Wein, 1 Maaß Wasser, von allen Sorten grob gestoßenem Gewürz oder Kräutern, ein paar Zwiebeln, einem Lorbeerblatt, einer halben zu Rädlein geschnittenen Zitrone und Salz, bis die Füße weich sind, nimmt sie dann heraus, drückt das Tuch mit dem Hirschhorn fest aus, preßt die Sulz in einer Kastrol oder Kachel durch ein Sieb, und schöpft das Fett rein davon ab. Wenn es bey'm Versuchen der Sulz nicht mehr an Säure, Salz und Geschmack fehlt, wird sie nur so lange auf Kohlen erhalten, bis das Weiße von 6 Eyern zu einem Schaum geschlagen ist; sollte aber der Sulz noch etwas fehlen, so muß sie mit dem Zusatz noch einmal aufgekocht werden. Nun wird der Schaum daran gerührt, eine Serviette an 4 Stuhlfüße gebunden, und die Sulz langsam darauf gegossen, bis sie hell ablauft. Alsdann gießt man von der hellen Sulz 2 Finger tief in eine blecherne oder kupferne Form, läßt sie stehen, schneidet von der Zunge Rädlein oder auch länglichte Stücklein, 25 ausgemachte Krebsschwänze und das Gelbe von 4 hartgesottenen Eyern ebenfalls von einander, legt von diesen 3 Stücken nach der Schattirung herum, ausgeschnittene Lorbeerblätter dazwischen, und gießt dann wieder von der Sulz, wenn sie ganz kalt ist, darüber. Wenn sie gestanden ist, legt man wieder

vom Nehmlichen darauf, und fährt so fort, bis die Form voll ist. Sobald sie fest gesulzt ist, wird die Form einen Augenblick in's heiße Wasser gestoßen, behutsam auf eine Platte gestürzt, und die Sulz nach dem Umstürzen mit Laubwerk oder Blumen garnirt.

Gesulzte Forellen.

Die Sulz wird gleich der vorstehenden gemacht. Die dort angegebene Portion ist immer in eine Form von der Größe eines halbpfündigen Gogelhopfen-Models genug. Die Forellen werden geputzt, ausgenommen, gekrümmt, mit einem halben Schoppen Essig abgebläut, dann in einem starken Salzwasser mit Petersilie gesotten, und auf eine Platte gelegt, bis sie kalt sind. Wenn die gekochte Sulz hell abgelaufen ist, gießt man 3 Finger hoch von der Sulz in die Form, läßt dieselbe gestehen, legt die Forellen verkehrt darauf, und zwischen die Forellen Krebsschwänze, Petersilie, Zitronen-Rädlein, und gießt wieder Sulz darauf, bis die Form voll ist. Sobald sie fest gestanden ist, wird sie auch umgestürzt.

Werden aber die Forellen auf die Platte, worin man sie gibt, gesulzt, so legt man sie der Länge nach aufrecht darein, und gießt die Sulz darüber. Sie können ebenfalls mit Blumen oder Laubwerk geziert werden.

Gesulzter Kapaun.

Man darf ihn zum Sulzen brühen, nimmt ihn aus, schneidet die Füße und den Hals ab, schlägt das Brustbein ein, zweckt ihn gut auf, setzt ihn mit Salzwasser, einem Lorbeerblatt, Zitronen-Rädlein und Kräutern zu, und verschäumt ihn wohl. Sobald er recht weich ist, legt man ihn in eine Schüssel, deckt ihn zu, daß er weiß bleibt, nimmt zer-

hauene

hauene Kalbsfüße und ein halbes Pfund in ein leinenes Tuch gebundenes Hirschhorn in ein Geschirr, gießt die Kapaunen-Brühe nebst einer halben Maaß Essig und eben so viel Wein daran, thut ein Lorbeerblatt, Zitronen-Rädlein und grob gestoßenes Gewürz oder Kräuter dazu. Wenn es recht gekocht hat, und die Füße weich sind, preßt man's durch, schöpft das Fett davon ab, schlägt 6 Eyweiß zu Schaum, rührt ihn an die Sulz, läßt sie gleich allen andern durch eine Serviette laufen, bis sie recht hell ist. Zu einem Kapaun ist eine lange Form nöthig, im Ermangelungs-Fall ist eine ovale (länglicht runde) Pou von Zinn oder Porzellan recht. Von der hell herabgelaufenen Sulz gießt man nun einer starken halben Hand hoch darein, läßt sie gestehen, ziert sie mit ausgeschnittenem Laubwerk und Zitronen-Rädlein, legt den Kapaun auf die Brust darauf, und gießt die übrige Sulz voll darüber. Wenn sie recht fest gestanden ist, wird die Form in siedendes Wasser getaucht und umgestürzt. Diese Sulz muß stärker als alle andern gemacht werden, damit sie nicht vom Kapaun abfällt.

Gesulzte junge Hühner.

Diese werden eben so wie der Kapaun behandelt, nur daß man nicht nöthig hat, solche in eine Form zu sulzen, sondern gleich auf eine Platte, welche jedoch etwas tief seyn muß.

Sulz von Ochsen- oder Kalbsfüßen.

Zwey Ochsen- oder 4 Kalbsfüße werden zerhauen, gewaschen und mit Wasser und einem Schoppen Essig zugesetzt. Das Geschirr zu Sulzen darf aber niemals zu groß seyn, sondern nur, daß die Füße immer Platz haben. Ein Viertel-Pfund Hirschhorn bindet man in ein Tüchlein, und setzt es mit

den Füßen zu. Wenn sie recht weich sind, gießt man die Sulz durch ein Tuch, läßt sie erkalten, schöpft dann das Fett rein davon ab, schüttet die klare Sulz nebst einem Schoppen recht gutem Wein in ein reines Geschirr, thut ein Stücklein Zitronen-Schale, ein Viertelpfund Zucker, ein Stücklein ganzen Zimmet, etliche Kubebenkerne und eben so viel Cardemumen, von ganzem Safran aber nur so viel daran, daß die Sulz eine gelbe Farbe bekommt. Sobald dieß unter einander gekocht hat, schlägt man das Weiße von 4 Eyern zu Schaum, rührt es an die Sulz, bis sie gerinnt, und läßt sie dann durch eine Serviette laufen, damit sie hell wird. In den Saladier, worein die Sulz kommen soll, können zartgeschnittene und geschälte Mandeln, Pistazien und geschnittener Zitronat gestreut werden. Hierauf gießt man die Sulz darein, und läßt sie stehen. — Die Portion gibt einen schönen Saladier voll.

Eine Sulz von Kalbsfüßen mit Rosinen.

In 6 bis 8 Kalbsfüße werden nur hin und her kleine Schnitte gemacht, die Kalbsfüße in der Mitte zerhauen, in einem neuen zweymäßigen Geschirr mit Wasser zugesetzt, und so lange gesotten, bis die Füße ganz weich, und nur noch drey Schoppen Sulz übrig sind. Man gießt sie dann durch ein reines Tuch, läßt sie über Nacht stehen, nimmt das Fett mit einem Eßlöffel rein ab, die Sulz aber in eine Kastrol oder zinnerne Schüssel; der Satz vom Boden muß ganz zurück bleiben. Ist die Sulz fest, so gießt man eine halbe Maaß Wein daran. Ein Viertelpfund Zucker, von 2 Zitronen den Saft und die klein geschnittenen oder am Zucker abgeriebenen Schalen, für 3 Kreuzer in ein Tüchlein ge-

bundenen Safran, ein Stücklein ganzen Zimmet und 3 ganze Nägelein siedet man zusammen eine Viertelstunde auf Kohlen, thut es auch zur Sulz, schlägt 3 Eyweiß zu Schaum, rührt ihn langsam an die Sulz, und läßt sie durch eine Serviette laufen. Auf eine Platte, worein die Sulz kommen soll, werden 4 Loth rein gewaschene kleine Rosinen gethan. Sobald die Sulz ein wenig abgekühlt ist, wird sie über die Rosinen gegossen. Diese Sulz ist sehr gut für Kranke. Wer den Wein nicht liebt, kann mehr Zitronen-Saft dazu nehmen.

Sulz von Kalbsfüßen auf andere Art.

Es werden 4 frische Kalbsfüße zerhauen, mit einer Maaß Wasser zugesetzt, und gekocht, bis nur ein Schoppen Sulz übrig ist. Man preßt sie nun durch, und läßt sie fest gestehen, schöpft dann das Fett rein davon ab, thut das Weiße von vier Eyern in ein Geschirr, eine Kaffee-Löffelein gestoßenen Zimmet, eine Hand voll gestoßenen Zucker, und die abgeriebene Schale von einer Zitrone dazu, und rührt dieß stark mit einem halben Schoppen süßem Rahm. Man thut hierauf die gestandene Sulz, aber ohne etwas vom Satz zu nehmen, in eine Kastrol oder messingene Pfanne, das Angerührte dazu, rührt es immer auf Kohlen, bis es zu kochen anfangt, gießt nun die Sulz in ein Porzellan-Geschirr oder in einen blechernen Model, stellt sie in den Keller, und läßt sie stehen, bis sie fest ist, stoßt dann das Geschirr in heißes Wasser, und stürzt sie behutsam auf eine Platte. Die Milch darüber wird auf folgende Art gemacht: Von 2 Zitronen reibt man die Schalen am Zucker ab, nimmt das Geriebene in einen Hafen, noch mehr gestoßenen Zucker dazu, einen Schoppen süßen Rahm daran, schlägt

es so lange, bis die Milch dicklicht wird, und gießt sie über die umgestürzte Sulz.

Blanc manger (Blan Mansche) von Kalbsfüßen.

Vier Kalbsfüße und ein Viertelpfund in ein Tüchlein gebundenes Hirschhorn werden mit 2 Maaß Wasser zugesetzt, und so lange gesotten, bis die Füße ganz weich, und nur noch 3 Schoppen Sulz übrig sind. Die Sulz seiht man durch, und läßt sie stehen, schält indessen 1 Loth süße und 2 Loth bittere Mandeln, stoßt sie mit etwas von einem Schoppen Milch klein, nimmt sie in eine messingene Pfanne oder Kastrol, rührt sie mit dem Uebrigen von dem Schoppen Milch glatt an, schöpft die Sulz rein ab, rührt sie langsam an die Mandeln, läßt sie unter beständigem Rühren auf Kohlen anziehen, aber ja nicht kochen, und thut so viel Zucker darein, bis es süß genug ist. Der Geschmack kann der Sulz mit Pomeranzen, ganzem Zimmet oder mit einer abgeriebenen Zitrone gegeben werden. Dann preßt man die Sulz durch eine Serviette, füllt sie auf Teller, und läßt sie gestehen.

Gesulzter Kalbskopf.

Dieser wird gebrüht, hierauf eine Zeitlang in's kalte Wasser gelegt, damit er weiß bleibt, in das Maul, um dasselbe offen zu erhalten, vor dem Zusetzen ein Steckelein gesteckt, dann mit 4 zerhauenen Kalbsfüßen, 1 Theil Essig, 1 Theil Wein, 2 Theilen Wasser, einer Zitrone, einer ganzen Zwiebel, einem Lorbeerblatt, von allen Sorten Kräutern oder mit grobgestoßenem Gewürz zugesetzt. Soll die Sulz roth werden, so wird sogleich rother Rüben-Essig oder rother Wein dazu genommen. Sobald der Kopf ganz weich gesotten ist, legt man ihn subtil auf eine Platte, nimmt, so lange er noch warm ist, das Steckelein aus dem Maul heraus, und steckt

ihm dagegen einen Apfel oder Zitrone darein. Hat die Sulz noch eine Zeitlang gekocht, so wird sie durchgeseihet, das Fett davon abgeschöpft, das Weiße von 6 Eyern zu Schaum geschlagen, derselbe auf den Kohlen an die Sulz gerührt, bis sie gerinnt, die Sulz langsam durch eine Serviette gegossen, bis sie hell ablauft, dann der gesottene Kopf aufrecht auf eine tiefe Platte gestellt, daß die Sulz wo möglich bis halb an den Kopf geht. Wenn nun die Sulz hell herabgelaufen und abgekühlt ist, wird sie an den Kopf gegossen, und derselbe vor dem Auftragen mit Laubwerk garnirt (geziert).

Kalbfleisch zu mariniren.

Hiezu nimmt man einen Kalbsschlegel, häutelt ihn rein, schneidet das Fleisch zu 3 Finger breiten und eines Fingers langen Stücklein eines starken Messerrücken dick, klopft die Stücklein, doch so, daß sie ganz bleiben, dämpft sie in einem breiten Geschirr ein wenig in Butter, sie dürfen aber ja nicht hart werden, legt sie dann auf eine Platte, spickt sie, wenn sie kalt sind, mit fein geschnittenem Speck wie einen Fricandeau (Frikando), legt nach diesem Alles in eine Kastrol, gießt einen halben Schoppen Provencer- oder sonst gutes Baumöl darüber, kocht das Fleisch ein wenig daran, aber ja nicht lange, damit es nicht hart wird, nimmt dasselbe aus dem Oel, und läßt es erkalten. Es sind kleine Fäßlein in der Größe wie die Kukummern-Fäßlein dazu erforderlich. Man nimmt folgende geschnittene Kräuter: Basilikum, Rosmarin, Dragon, Lorbeerblätter, eine zu Rädlein geschnittene Zitrone, etwas zerschnittene Muskatblüthe, etliche zu Rädlein geschnittene Zwiebeln, welche zuvor in Provencer-Oel gekocht werden müssen, etliche zerstoßene Nägelein und etwas

(nur wenig) gestoßenen Pfeffer, mengt dieß Alles nebst einem Eßlöffel voll Salz wohl unter einander, streut in den Boden des Fäßleins ein Geleg davon, thut von dem Fleisch ein doppeltes Geleg darüber, wieder von dem unter einander Gemengten darauf, drückt es so fest als möglich auf einander, und fährt damit so fort, bis das Fäßchen voll ist, gießt dann guten Essig darüber, schlägt das Fäßchen fest zu, daß keine Luft hinein kann, und stellt es in den Keller. Es hält sich im heißesten Sommer drey bis vier Wochen. Sobald aber einmal ein Fäßchen aufgemacht ist, muß es ziemlich schnell nach einander gebraucht werden, daher müssen es kleine Fäßchen seyn. Man gibt es zu rothem Kraut, Bohnen und zu allen Winter-Gemüsen. Auch wird es auf großen Tafeln als eine Zwischenplatte oder als Saladier aufgesetzt.

Kalbsschlegel zu sulzen.

Man klopft den Schlegel ein wenig, schält das stärkste Rohr, wie auch das Schloßbein heraus, häutelt den Schlegel durchaus, umbindet ihn mit einem starken Faden, thut ihn in einen Hafen oder eine Kastrol, die herausgenommenen Knochen, 4 zerhauene Kalbsfüße, ein halbes Pfund in ein Tuch gebundenes Hirschhorn dazu, gießt 1 Theil Wein, 1 Theil Essig und 1 Theil Wasser daran, nimmt von allen Sorten grob gestoßenes Gewürz, oder statt dessen von allen Arten Kräutern, Lorbeerlaub, Zitronen-Rädlein und Zwiebeln darein, und kocht dieß Alles zusammen so lange, bis der Schlegel durchaus weich ist. Alsdann wird er in ein Geschirr gelegt und zugedeckt, die Sulz durch einen Seiher gegossen, das Fett rein abgeschöpft, wieder auf Kohlen gesetzt, von 6 Eyweiß ein Schaum

geschlagen, und an die heiße Sulz gerührt, bis sie sich scheidet. Nun läßt man die Sulz entweder durch ein Filtrir-Tuch laufen, oder bindet eine Serviette an 4 Stuhlfüße fest, und gießt die Sulz darauf, bis sie hell ablauft; in ein rundes oder ovales Geschirr einer Hand hoch thut man nun von der Sulz, und läßt sie stehen, bis sie ganz fest ist. Dann wird sie mit Zitronen-Rädlein, ausgeschnittenem Lorbeerlaub und halben geschälten Mandeln belegt, der Schlegel darauf gethan, und die übrige helle Sulz vollends darüber gegossen. Wenn es recht fest zusammen gestanden ist, wird das Geschirr in heißes Wasser gestoßen, auf eine Platte gestürzt, und mit Laubwerk garnirt.

Auch kann man diesen Schlegel auf eine Tisch-Platte legen, und die Sulz darüber gießen. Wenn die zurückgebliebene Sulz fest ist, garnirt man von derselben den Schlegel oben, und legt klein geschnittene Mandeln und Zitronen-Rädlein dazwischen.

Mandel-Sulz.

Ein Viertelpfund geschälte und mit Pomeranzenblüth- oder Rosen-Wasser fein gestoßene Mandeln nimmt man nebst einem kleinen Kochlöffel Stärk-Mehl in eine Kastrol oder messingene Pfanne, verrührt 6 Eyweiß stark in einem Hafen, gießt 2 Schoppen süßen Rahm daran, von dem Wasser, womit die Mandeln abgestoßen worden sind, noch mehr an die Milch, damit sie mehr Geruch bekommt, rührt die Mandeln und das Stärk-Mehl mit der angerührten Milch glatt, thut ein kleines Stück Zucker dazu, läßt sie unter beständigem Rühren einen Augenblick auf Kohlen aufkochen, und schüttet sie auf eine Platte, daß sie erkaltet.

Mandel-Sulz ohne Eyer.

Es werden 4 Loth feine Hausenblasen geklopft, mit der Scheere klein geschnitten, und mit einem Glase frischem Wasser über Nacht eingeweicht. Zu einer halben Maaß Milch stoßt man ein halbes Pfund geschälte Mandeln so fein als möglich, gießt immer ein wenig von der Milch daran, damit sie nicht blicht werden, preßt sie dann mit der halben Maaß Milch durch ein Tuch, thut das Durchgepreßte in eine messingene Pfanne oder Kastrol, 6 Loth Zucker, die durch ein Tüchlein gepreßte eingeweichte Hausenblase und einen Eßlöffel Pomeranzenblüth- oder Rosen-Wasser dazu, läßt es unter beständigem Rühren auf Kohlen anziehen, und gießt dann die Sulz nach Belieben auf Teller.

Mandel-Sulz auf andere Art.

Auf eine halbe Maaß süßen Rahm rechnet man ein Viertelpfund geschälte Mandeln, stoßt diese mit Rosenwasser ganz fein, nimmt von dem Rahm, preßt die erst gestoßenen Mandeln damit durch ein Tuch, stoßt sie dann wieder, und preßt sie mit dem übrigen Rahm vollends durch, reibt von einer Zitrone die Schale am Zucker ab, thut 6 Eygelb in eine messingene Pfanne, das an der Zitrone Abgeriebene dazu, und rührt die durchgepreßte Milch langsam daran, läßt sie unter beständigem Rühren auf Kohlen anziehen, füllt sie in Schalen oder Saladiers, und läßt sie darin erkalten.

Mandel-Käse.

Zwey Loth feine Hausenblasen werden geklopft und geschnitten, in ein Glas Wasser über Nacht eingeweicht, oder, wenn es die Zeit nicht leidet, gesotten, durch ein Tüchlein gepreßt, 16 Loth ($\frac{1}{2}$ Pfd.) geschälte Mandeln mit Pomeranzenblüth-Wasser fein

gestoßen, und mit einem Schoppen oder etwas mehr süßem Rahm durch ein Sieb getrieben. Dieses und die durchgepreßten Hausenblasen thut man nebst 4 Loth Zucker in eine Kastrol oder messingene Pfanne, läßt es unter beständigem Rühren auf Kohlen anziehen, gibt aber wohl Achtung, daß es nicht anbrennt, gießt es dann in ein beliebiges Geschirr, und läßt es im Keller sulzen. Soll der Käs röthlich werden, so kocht man für 2 Kreutzer spanischen Flor mit einem Stücklein Zucker und ein wenig Wasser, und gießt es während des Kochens an den Mandel-Käse. Vor dem Auftragen wird derselbe mit weißen und rothen Mandeln oder mit Pistacien, jedes länglicht geschnitten, garnirt oder belegt.

Rahm-Sulz.

Zu einer halben Maaß Milch wird das Weiße von 6 Eyern mit 2 Eßlöffeln voll Rosen- oder Pomeranzenblüth-Wasser verrührt, zuvor aber ein Kochlöffel voll feines oder Stärk-Mehl von der Milch glatt angerührt. Alsdann kommt das verrührte Eyweiß dazu, und nach diesem die Milch vollends hinein. Dieß wird nun zusammen unter beständigem Rühren auf einem nicht sehr starken Feuer gekocht, weil es gern anbrennt. Aus eben diesem Grunde darf man's auch nicht lange kochen lassen. Wenn die Sulz fertig ist, wird sie auf Porzellan angerichtet und kalt aufgestellt. Sie kann auch ganz ohne Mehl gemacht werden.

Eyer-Käse.

Zu einer Maaß süßer Milch rührt man 16 Eyer mit einem Schoppen saurer Milch stark in einem Hafen, macht die Milch mit einem Stücklein Zucker siedend, rührt die verklopften Eyer langsam darein, und läßt es unter beständigem Rühren auf dem

Feuer zusammen gehen, aber ja nicht hart werden. Hiezu gehört eine Form mit vielen ganz kleinen Löchern, wie ein Herz, eine Rose oder Lilie gestaltet. Von Blech kann sie jeder Flaschner (Spengler) machen, sie muß aber 3 oder 4 kleine Füße haben, damit das Käse-Wasser desto besser ablaufen kann, und der Rand muß eine Hand hoch seyn. Dann wird der Käse in die Form gegossen (in 2 Stunden ist er abgelaufen), nach deren Verfluß auf eine Platte gestürzt, eine gelbe oder weiße Milch darüber gemacht, und der Käse mit Blumen geziert.

Gelbe Milch.

In eine Kastrol oder messingene Pfanne wird ein kleiner Kochlöffel Stärk- oder anderes Mehl genommen, mit 2 Eßlöffeln voll süßem Rahm glatt angerührt, das Gelbe von 8 Eyern darein geschlagen, dieß stark zusammen gerührt, eine halbe Maaß siedend gemachte Milch daran gegossen, eine ganze Zitrone am Zucker abgerieben, das Geriebene auch dazu gethan, und die Masse auf Kohlen unter beständigem Rühren einen Wall aufgekocht. Ist die Sulz nicht süß genug, so thut man noch ein Stücklein Zucker darein, schüttet sie in einen Hafen, rührt sie noch eine Viertelstunde stark, gießt sie dann in Schalen oder Saladiers, und läßt sie im Keller kalt werden.

Noch eine Art süße Milch.

Eine Zitrone wird am Zucker abgerieben, dieß in einen Hafen genommen, das Gelbe von 10 bis 12 Eyern darein gerührt, eine halbe Maaß siedend gemachter Rahm daran gegossen, das Angerührte in eine Kastrol oder messingene Pfanne geschüttet, und auf dem Feuer stark gerührt, bis es dicklicht ist. Zum Kochen darf es ja nicht kommen. Dann wird es wie-

der in den Hafen gethan, noch eine Zeitlang gerührt, und in Schalen oder Saladiers gegossen.

Man kann sie auch auf einem Hafen mit Kohlen unter beständigem Rühren dicklicht machen. Sie ist so besser zu verfertigen, und gerinnt weniger.

Diese Art Milch ist zum Eyer-Käse die beste.

Weiße Milch.

Eine halbe Maaß Milch wird nebst etlichen Stücklein gebröckeltem Zimmet und einem kleinen Stück Zucker siedend gemacht, und wenn sie eine Zeitlang gesotten hat, in einen Hafen (Topf) gegossen. Indessen verrührt man 7 bis 8 Eyweiß stark, schüttet die gesottene Milch langsam daran, rührt etliche Messerspitzen Stärk-Mehl in einer Kastrol mit einem Eßlöffel kalter Milch glatt, das verrührte Eyweiß daran, läßt es unter beständigem Rühren auf den Kohlen nur einen Wall thun, gießt es durch ein Haarsieb, rührt es noch eine Viertelstunde in dem Hafen oder der Schüssel, und füllt es in Schalen oder Saladiers.

Diese 3 Milchen können zu dem vorbeschriebenen Eyer-Käse gebraucht werden. Es kann auch eine Hand voll geschälte und fein gestoßene Mandeln in der Milch gekocht werden.

Andere Art Eyer-Käse mit Mandeln durchgetrieben.

Eine Hand voll geschälte und zartgestoßene Mandeln rührt man in einem Geschirr mit ein wenig Milch glatt, schlägt 6 Eyer daran, thut eine halbe Maaß Milch oder Rahm, ein wenig Rosen- oder Pomeranzenblüth-Wasser und 4 Loth Zucker dazu, läßt dieß zusammen in einer Kastrol unter beständigem Rühren aufkochen, drückt, wenn es siedet, den Saft von einer Zitrone darein, erhält es noch ein wenig über dem Feuer, bis es gerinnt, gießt es in ein Tuch, läßt es rein ablaufen, nimmt es dann in

einen Seiher, schneidet 3 bis 4 Loth ganz frische Butter darein, rührt es wohl untereinander, treibt es hernach mit einem neuen Kochlöffel auf einen Teller oder auf eine kleine Platte durch (es wird wie kleine Würmer), streut Zucker und Zimmet darüber, und gibt es kalt.

Rothe Gelée (Schelee) oder Sulz.

Anderthalb Schoppen guten Wein, 6 Loth Zucker, 4 Eßlöffel voll Essig, 6 Pfefferkerne, 2 Loth gebröckelten Zimmet, den Saft von 3 Zitronen, und die klein geschnittenen Schalen derselben rührt man zusammen eine halbe Stunde in einem Hafen, bindet ihn zu, und läßt es über Nacht stehen. Den andern Tag spannt man eine Serviette über 4 Stuhlfüße, legt ein Fließpapier darauf, auf dieses ein reines wollenes Tüchlein, schüttet das Verrührte darauf, und läßt es langsam durchlaufen. Inzwischen werden 2 Loth feine Hausenblasen geschnitten, in einem Glase Wasser gekocht, und durch ein zartes Tüchlein gepreßt. Das Durchgepreßte gießt man nebst 4 Tropfen Zimmet-Oel an das Durchgelaufene, kocht für 3 Kreuzer spanischen Flor in ein wenig Zuckerwasser, und thut es auch in die Sulz, läßt dann Alles zusammen nur ein wenig auf Kohlen kochen, und füllt es in Schalen und Saladiers. Soll die Portion stärker werden, so wird mehr genommen.

Zitronen-Gelee mit Hausenblasen.

Drey Loth zuvor geklopfte Hausenblasen schneidet man klein, setzt sie in einer reinen Kastrol oder Zinnschüssel mit 3 Schoppen Wein auf Kohlen, nimmt die am Zucker abgeriebene Schale von 2 Zitronen nebst dem Saft dazu, bindet 1 Loth Zimmet und 1 Quint ganze Nägelein in ein zartes Tüchlein, kocht es mit dem Wein, bis die Hausenblasen ziemlich

versotten sind, thut ein Viertelpfund auch etwas mehr Zucker daran, schlägt 4 Eyweiß zu Schaum, rührt diesen langsam an die Gelee, spannt eine Serviette an 4 Stuhlfüße, gießt die Gelee so lange darauf, bis sie hell ablauft, und füllt sie dann in Saladiers. Will man's stärker von Zitronen haben, so können mehr genommen werden. Auch von Pomeranzen kann man eine solche Gelee verfertigen.

Gelee (Gallerte) von Hirschhorn.

Ein Pfund Hirschhorn setzt man mit einer Maaß Wasser in einem neuen Hafen zu, kocht es so lange, bis ungefähr noch ein Schoppen daran bleibt, preßt es nun durch ein Tuch, und läßt es über Nacht stehen, damit man sieht, wie fest das Gestandene ist. Hierauf reibt man die Schale von 4 bis 5 Zitronen am Zucker ab, nimmt den Saft auch dazu, kocht 2 Loth gebröckelten Zimmet und ein halbes Loth Nägelein mit einem halben Schoppen Wein wohl in einem kleinen Geschirr, preßt es durch ein Tüchlein an die Zitronen, thut es in eine Kastrol oder zinnerne Schüssel, das Gestandene nebst 3 Schoppen Wein und noch ein Viertelpfund Zucker dazu, läßt es eine Zeitlang kochen, schlägt das Weiße von 6 Eyern zu Schaum, rührt es an die Gelee, gießt sie langsam auf eine an 4 Stuhlfüße gespannte Serviette, bis sie hell ablauft, und füllt sie dann in Tassen oder Saladiers.

Von Pomeranzen kann auch eine Gelee auf eben diese Art gemacht werden.

Gepreßter Reis.

Ein halbes Pfund Karoliner-Reis wird sauber verlesen und mit einem Tuch abgerieben, dann gestoßen, und durch ein feines Haarsieb wie der Zucker gesiebt. Hierauf stoßt man ein Viertelpfund

abgezogene Mandeln mit 6 Eßlöffeln voll süßem Rahm ganz fein, nimmt das Reismehl, die gestoßenen Mandeln und eine am Zucker abgeriebene Zitrone in eine Kastrol, rührt dieß Alles zuerst mit einem Schoppen kalter Milch glatt an, füllt es nachher noch mit 3 Schoppen siedender Milch auf, läßt es auf Kohlen unter beständigem Rühren eine Viertelstunde recht durchkochen, und thut noch so viel Zucker darein, bis er süß genug ist. Nun wird die Masse in obere oder auch in breite Tassen gefüllt, und so lange stehen gelassen, bis sie ganz kalt ist, dann auf eine Platte gestürzt, mit gestoßenem Zucker überstreut, und mit einem glühenden Eisen gebrennt. — Dieser gepreßte Reis wird kalt gegeben, es kann auch eine Kirschen- oder Zitronen-Sauce warm dazu aufgestellt werden. Mit der Sauce gibt man's als eine Zwischenplatte, ohne Sauce aber zum Desert wie eine kalte Creme.

Bemerkung. Die Tassen werden, ehe der Reis angefüllt wird, mit Rosen- oder Orange-Wasser, in allen Fällen aber mit frischem Wasser angefeuchtet.

Crême (Crem) von Reis.

Ein Viertelpfund verlesenen und sauber gewaschenen Reis brüht man eine Viertelstunde mit siedendem Wasser, gießt das Wasser wieder ab, und anderthalb Schoppen siedende Milch daran. Wenn es wie zu einem Reisbrey gekocht ist, treibt man's mit einem Schoppen süßem Rahm durch ein Haarsieb, rührt 6 Eygelb mit dem Durchgetriebenen an, preßt es wieder durch das Sieb, nimmt die am Zucker abgeriebene Schale von einer Zitrone, 2 Loth klein geschnittenen Zitronat nebst ein wenig gestoßenem Zucker dazu, rührt dieß Alles stark unter die durchgepreßte Milch, gießt sie auf eine Platte, stellt diese in ein Geschirr, worin siedendes Wasser ist, oder setzt sie auf schwache Kohlen, und einen Deckel

mit schwachen Kohlen darüber. Es darf keine Farbe bekommen, sondern nur fest werden. Wird es aber in's siedende Wasser gesetzt, so muß es immer fort sieden, welches bey allen gesottenen Cremes zu bemerken ist. Wenn es kalt ist, wird es mit Zucker gestreut, und mit einem glühenden Schäufelein gebrennt.

Reis-Flomerie mit Wein.

Für 4 bis 5 Personen kocht man ein Viertelpfund Reis in einer halben Maas Milch ganz dick ein, nimmt eine halbe am Zucker abgeriebene Zitronenschale, 1 Quint gestoßenen Zimmet, eine halbe Hand voll Zucker und 2 Loth geschälte mit ein wenig Milch fein abgestoßene bittere Mandeln dazu, rührt Alles wohl untereinander, füllt es in obere mit frischem Wasser naß gemachte Tassen oder Chocolade-Becher, läßt es recht kalt werden, und stürzt es auf eine dazu bestimmte Platte. Alsdann macht man eine kalte Schale von rothem Wein, etwas gestoßenem Zucker, Zimmet und am Zucker abgeriebener Zitronenschale, und gießt sie über die Reis-Flomerie.

Jungfern-Creme.

Man setzt eine halbe Maaß Milch über das Feuer, stoßt 6 bis 8 bittere Mandelbrode zart, thut sie in die Milch, ein Stücklein ganzen Zimmet nebst einem kleinen Stück Zucker dazu, läßt es eine Zeitlang sieden, treibt es dann durch ein Haarsieb, schlägt 4 Eyweiß zu einem Schaum, rührt denselben, sobald die durchgetriebene Milch abgekühlt ist, langsam darein, treibt es zum zweyten Mal durch das Sieb, schüttet es auf eine Platte oder einen Saladier, setzt es in's siedende Wasser, und einen Deckel mit schwachen Kohlen darüber. Ueberhaupt ist es bey allen Cremes (Crem) zu bemerken, daß keine star-

ken Kohlen oben hinkommen. Wenn sie fest ist, wird sie kalt aufgetragen.

Creme von Hühnermägen.

Man setzt eine Maaß gute Milch über das Feuer, kocht sie so lange, bis es noch eine halbe Maaß ist, thut ein wenig Vanillen darein, welche aber wieder herausgenommen werden müssen, nimmt die gedörrten Häute von 6 alten Hühnermägen, stoßt sie fein, thut sie in die halbe Maaß gesottene Milch, nebst einem Stücklein Zucker, treibt es durch ein Haarsieb, füllt es in obere Tassen oder Saladiers, stellt es in siedendes Wasser, und einen Deckel mit ein paar starken Kohlen darüber. Wenn die Creme ein wenig angezogen hat, nimmt man den Deckel wieder weg, läßt sie in dem Wasser stehen, bis sie voll gestanden ist, und gibt sie dann kalt.

Bemerkung. Die Häute der Hühnermägen werden gesammelt, rein gewaschen, und auf weißem Papier gedörrt oder getrocknet, und in einem Schächtelchen aufgehoben, daß man sie das ganze Jahr durch benützen kann.

Crême à la Coquine (Crem a la Kokin).

Man nimmt einen Schoppen süßen Rahm und ebensoviel süße Milch in ein Geschirr, thut eine halbe abgeriebene Zitronenschale, für 1 Kreutzer Pomeranzenblüth-Wasser und 6 zerstoßene Makronen darein, läßt es so lange auf Kohlen, bis der dritte Theil eingekocht ist, rührt es aber öfters, daß es nicht anbrennt. Hierauf wird ein halbes Viertelpfund gestoßener Zucker mit 6 Eygelb wohl verrührt, die gekochte Milch langsam daran gegossen, noch einen Augenblick über den Kohlen gerührt, dann auf eine Porzellan- oder andere Platte gegossen, auf schwache Kohlen gesetzt und einen Deckel

mit

mit dergleichen darüber gethan. Wenn die Creme ein wenig gelblicht ist, wird sie mit Zucker gestreut, mit einer glühenden Schippe (Schäufelein) gebrennt, und warm zu Tische gegeben.

Creme à la Sultan (a la Sultan).

Man nimmt 6 Loth Zucker nebst einem halben Glase frischem Wasser in eine Kastrol oder messingene Pfanne, läßt es auf Kohlen, bis der Zucker kastanienbraun ist, thut eine halbe Maaß siedende Milch daran, etliche Stücklein ganzen Zimmet dazu, siedet es wie ein paar harte Eyer, gießt es durch ein Sieb, und läßt es erkalten. Hierauf wird eine Zitrone am Zucker abgerieben, das Gelbe von 8 Eyern dazu genommen, die durchgetriebene Milch daran geschüttet, wieder durch das Sieb gegossen, auf eine Platte oder einen Saladier gethan, die Platte in siedendes Wasser gestellt, und ein Deckel mit schwachen Kohlen darauf gesetzt. Sobald es fest ist, nimmt man's aus dem Wasser, läßt es abkühlen, schlägt das Weiße von 8 Eyern zu einem steifen Schaum, thut das Abgeriebene von einer halben Zitrone nebst einer Hand voll gesiebtem Zucker darunter, macht einen Ring von dem Schaum um die Creme herum, und in der Mitte derselben eine runde Kugel von dem Schnee, bestreut den Schaum mit Zucker, brennt ihn mit einer glühenden Schippe, oder stellt sie in einen Backofen, damit der Schnee Farbe bekommt. Beydes muß schnell geschehen, daß der Schnee kein Wasser zieht. Die Creme wird warm aufgestellt; sie kann auch kalt gegeben werden, wenn der Schaum wegbleibt, weil er gern Wasser bekommt.

Creme von Vanille.

Zu einer halben Maaß Milch wird ein Fingerlanges Stücklein Vanille zu Bröckelein geschnitten,

dieß nebst einem Stücklein ganzem Zimmet und einem kleinen Stück Zucker in die Milch gethan, eine Weile zusammen gekocht, und durch ein Haarsieb gegossen. Wenn es kalt ist, verrührt man das Gelbe von 8 Eyern in einem Geschirr, schüttet die abgekühlte Milch daran, läßt es wieder durch ein Sieb laufen, gießt es in einen Saladier oder auf eine Platte, setzt sie in siedendes Wasser, und thut einen Deckel mit schwachen Kohlen darauf. Wenn die Creme fest ist, wird sie gleich aus dem Wasser genommen. Sie kann kalt oder warm gegeben werden. Ueberhaupt ist bey allen gesottenen Cremes die Bemerkung zu machen, daß, sobald solche fest sind, man sie gleich aus dem Wasser nehmen muß, weil sie sonst wässerig werden.

Creme mit Eis.

Man siedet eine halbe Maaß Milch oder süßen Rahm mit einem Stücklein ganzem Zimmet, reibt eine Zitrone am Zucker ab, rührt das Gelbe von 7 Eyern dazu, gießt die gesottene Milch langsam daran, läßt sie unter beständigem Rühren auf den Kohlen dicklicht werden, nnd richtet es auf eine Porzellan-Platte an. Ist die Creme kalt, so wird das Eis auf folgende Art verfertigt: Man schlägt das Weiße von einem Ey zu Schaum, thut 6 Tropfen Pomeranzen-Blüth-Wasser dazu, und so viel gesiebten Zucker darein, bis es ziemlich dick ist. Dann wird das Eis über die gekochte Creme ausgebreitet, ein heißer Deckel darüber gethan, bis das Eis getrocknet ist, und so kalt gegeben.

Creme von Tragant.

Einen Schoppen süßen Rahm nimmt man in eine tiefe Schüssel, eine Hand voll gesiebten Zucker, für 2 Kreutzer fein pulverisirten Tragant und 4 Tropfen Orangen-Blüth-Wasser dazu, spriegelt dieß

zusammen stark mit dem Chocolade-Spriegel (Querl), bis der Schaum in die Höhe steigt. Dann wird er mit einem Eßlöffel abgenommen, auf ein Porzellan-Geschirr immer in die Höhe gesetzt, und wenn es keinen Schaum mehr gibt, auf der Platte mit gehackter Pomeranzen-Schale geziert.

Creme in einem Zuckertaig.

Von 8 Loth Mehl, 4 Loth gesiebtem Zucker, einem Eyweiß, einer Nuß groß Butter, und ein wenig geriebener Zitronenschale wird ein fester Taig gemacht, und ganz dünn ausgewällt, eine tiefe runde Suppenschüssel oder kleine Platte außerhalb bis an den halben Rand mit Butter bestrichen, der ausgewällte Taig darüber gelegt, auf der Seite in Schuppen ausgeschnitten, das Uebrige mit einem Federkiel wohl gestupft, und in einem nicht allzuheißen Ofen gebacken. Die Zinnschüssel oder Platte muß auf ein Blech gestellt werden. Sobald es gebacken ist, wird es auf eine Porzellan-Platte umgestürzt. Zur Creme nimmt man eine halbe Maaß recht-dicken süßen Rahm in eine tiefe Schüssel, spriegelt ihn stark mit dem Chocolade-Spriegel (Querl), stellt ein Zuckersieb auf eine Platte, und schöpft immer den Schaum davon ab, bis das Sieb recht voll ist, mengt dann 6 bis 8 klein gehackte Makronen und eine Hand voll gesiebten Zucker schnell unter den abgeschöpften Schaum, und gießt ihn gleich in den verfertigten Zuckertaig. Die Creme darf nicht lange stehen, daß sie sich nicht setzt, sondern wird gleich aufgetragen. Sie kann auch in Chocolade-Becher eingefüllt, auf Teller gestellt, und mit dem Confekt eingesetzt werden.

Creme von Schaum.

Eine halbe Maaß Milch gibt eine große Platte voll. 16 Eyweiß schlägt man zu einem steifen

Schaum, macht die Milch in einer breiten Kastrol oder messingenen Pfanne siedend, thut ein kleines Stück Zucker, ein Stücklein ganzen Zimmet, und etwas Zitronenschale darein. Wenn der Schnee recht steif ist, und die Milch siedet, nimmt man den Zimmet und die Zitronenschale mit dem Schaumlöffel wieder heraus, und legt von dem Schnee große Kugeln ein. Sobald die Milch zu steigen anfängt, werden die Kugeln umgekehrt, und gleich auf eine Platte herausgenommen. Ist noch mehr Schnee übrig, so siedet man ihn vollends, verrührt das Gelbe von den 16 Eyern stark, läßt die gesottene Milch durch ein Haarsieb laufen, gießt sie langsam an die Eygelb, und läßt es unter beständigem Rühren einen Augenblick auf Kohlen anziehen, gießt es dann an den Schnee, macht eine Schippe oder Schäufelein glühend, streut Zucker auf den Schnee, und brennt ihn wie den vorgemeldten. Es muß aber schnell mit dem Brennen gehen, ehe der Zucker schmilzt. Dann wird die Creme kalt aufgetragen, sie kann auch warm, entweder auf einer Zwischenplatte oder in einer Terraine statt einer andern Suppe gegeben werden.

Creme von Kirschen.

In der Kirschenzeit werden saure und süße Kirschen, zusammen etwa 2 Pfund, ausgesteint, und mit einem Stücklein Zucker auf schwachen Kohlen wie eine Compote (Compot) gekocht, daß wenig Saft mehr daran ist. Außer der Kirschenzeit müssen es eingemachte Kirschen seyn. Zu einer Platte von mittlerer Größe rührt man einen kleinen Kochlöffel Stärk=Mehl mit etwas süßer Milch in einer Kastrol glatt, und das Gelbe von 8 bis 9 Eyern darein, nimmt die am Zucker abgeriebene Schale von einer Zitrone, so viel Zimmet, als zwischen 3

Fingern gefaßt werden kann, und einen Schoppen süßen Rahm dazu, kocht dann auf Kohlen unter beständigem Rühren eine dicke Creme, schüttet sie auf ein Geschirr, und läßt sie kalt werden. Den Boden der Platte, welche auf den Tisch kommt, überstreicht man von der Creme, thut die gekochten Kirschen darauf, die übrige Creme darüber, streut darauf Fingers dick eine Hand voll gehackte Makronen oder geriebene Biscuits, über dieses noch etwas gestoßenen Zucker, und brennt sie mit einem heißen Eisen.

Die Creme kann auch ohne darüber gestreuten Zucker, und also auch ungebrennt gegeben werden.

Creme von Himbeeren.

Man verliest 3 bis 4 Schoppen Himbeeren, zerdrückt sie mit einem Kochlöffel, treibt sie mit einem starken halben Schoppen vom besten süßen Rahm bis auf die Kerne, welche zurückbleiben müßen, durch ein Sieb, reibt eine Zitrone am Zucker ab, und rührt es unter das Durchgetriebene. In der Süße kann man nach Belieben ab- und zugeben. Wenn es stark gerührt ist, gießt man's auf Porzellan, und stellt es in den Keller. Diese Creme schmeckt kalt wie Gefrornes. Ehe man sie auf den Tisch bringt, wird der Rand mit auserlesenen schönen Himbeeren garnirt. — Im Winter kann man auch von eingemachten Himbeeren eine solche Creme verfertigen, nur bleibt dann der Zucker weg.

Creme von Erdbeeren.

Diese wird auf die nehmliche Art wie die von Himbeeren gemacht. Weil aber die Erdbeeren mehr Mark haben, so nimmt man weniger Erdbeeren, hingegen desto mehr Rahm. Auch können die Erdbeeren auf kein Zinn durchgetrieben, noch

weniger aber darin gerührt werden, weil sie sonst ihre Farbe verlieren, und blau werden.

Creme von Chocolade.

Man kann eine Tafel von 4 auch 8 Loth nehmen, je nachdem man die Creme stark haben will. Ich will aber hier nur 4 Loth zu einer halben Maaß Milch rechnen. Die Milch wird mit einem Stücklein ganzem Zimmet, einem Stücklein Zitronenschale und etwas Zucker ein wenig gesotten, die Chocolade in ein Geschirr geschnitten, von der siedenden Milch etwas darüber gegossen, bis sie weich ist, die Chocolade glatt verrührt, in die Milch geschüttet, und nur einen Augenblick mit der Milch gesotten, dann zum Erkalten vom Feuer abgesetzt. Hierauf verrührt man 8 Eygelb wohl, thut die gekochte kalte Chocolade daran, gießt sie durch ein Haarsieb, und dann auf eine Platte, oder in einen Gumpen, setzt das Geschirr in siedendes Wasser, thut einen Deckel mit schwachen Kohlen darauf, und kocht es schnell. Wenn die Creme fest ist, wird sie kalt aufgetragen.

Creme von Kaffee.

Zu einer halben Maaß Milch nimmt man ein Viertelpfund guten Kaffee, welcher aber nicht wie zum Trinken gebrennt werden darf, sondern hell seyn muß, stoßt ihn nur im Mörser grob, thut ihn in die siedende Milch, ein Stücklein ganzen Zimmet, ein Stücklein Zitronenschale und so viel Zucker dazu, wie man es in der Süße haben will. Diese Creme muß länger als die von Chocolade kochen. Hierauf wird sie durch ein Haarsieb gegossen und abgekühlt, das Gelbe von 8 Eyern mit etwas kaltem süßem Rahm verrührt, die abgekühlte Milch darein gethan, und wieder durch ein Haarsieb gegossen,

dann auf eine Platte oder in einen Gumpen gethan, und wie die vorhergehende Creme gesotten. Sie kann kalt oder warm gegeben werden.

Creme von Thee.

Man nimmt 2 Loth Thee von einer guten Sorte (der Theebuh ist der beste) und siedet 3 Schoppen Milch mit einem Stücklein Zimmet, Zucker und Zitronenschalen eine Viertelstunde. Der Thee darf nur eine halbe Stunde in der Milch anziehen, ohne zu kochen. Dann wird es durch ein Haarsieb gegossen, das Gelbe von 10 Eyern stark verrührt, die abgekühlte Thee-Creme daran gethan, auf eine Platte oder in einen Gumpen gegossen, wie gewöhnlich in siedendes Wasser gestellt, ein Deckel mit Kohlen darauf gesezt, und wenn es fest ist, kalt oder warm gegeben.

Creme von Zimmet.

Diese wird ganz wie die Thee-Creme gemacht, nur daß man den Geschmack der Milch von lauter Zimmet gibt, und daher zu einer halben Maaß Milch ein Loth Zimmet nimmt.

Auf diese Art können auch Crèmes (Cremes) von Pomeranzen, Anis, Holderblüthe oder bittern Mandeln verfertigt werden.

Englische Creme.

Man klopft 2 Loth feine Hausenblasen, schneidet sie klein, kocht sie in einem Glase Wasser, bis sie ganz zergangen sind, preßt sie dann durch ein Tüchlein, sezt einen starken Schoppen guten Wein über das Feuer, reibt eine Zitrone am Zucker ab, thut diesen nebst noch einem Viertelpfund Zucker, dem Saft von der Zitrone und den ausgepreßten Hausenblasen an den Wein, läßt es stark zusammen kochen, verrührt 8 Eygelb wohl, gießt den gekochten Wein

langsam daran, und das Ganze wieder in das Geschirr, läßt es unter beständigem Rühren anziehen, schlägt dann das Weiße von 6 Eyern zu einem steifen Schaum, siedet diesen in einer halben Maaß Milch, thut den gesottenen Schnee in ein Zucker-Sieb, daß er ablauft, rührt ihn nach diesem langsam an die gesottene Creme, gießt sie auf eine Platte, und läßt sie im Keller gestehen. Die Creme kann auch in ein glattes rundes Geschirr oder in eine Kastrol gefüllt werden. Wenn sie darin gestanden ist, wird sie erst auf eine Platte gestürzt, und mit Blumenwerk geziert.

Gelée (Schelee) von Johannisbeeren (Träublein).

Es werden Johannisbeeren, so viel man will, abgezopft, stark zerdrückt und über Nacht stehen gelassen, dann durch ein Tuch gepreßt. Zu einem Schoppen durchgepreßtem Saft wird ein Pfund Zucker gerechnet, derselbe mit einem starken halben Schoppen Wasser nach langer Fäden Art geläutert, dann der Saft darein gegossen. Sobald er zu kochen anfängt, schöpft man den Schaum immer ab, und läßt hierauf einen Tropfen von der Gelee auf einen Teller fallen. Wenn er gesteht, kann die Gelee vom Feuer weggesetzt, und ein wenig abgekühlt werden. Kommt sie gleich zu Tische, so wird sie in Saladiers oder Gelee-Gläser gegossen, zum Aufbehalten aber in Porzellan- oder Zucker-Gläser gefüllt.

Anmerkung. Der Ausdruck, den **Zucker nach langer Fäden Art zu sieden**, muß so verstanden werden, daß, wenn man ihn nach dem Abschäumen mit einem Eßlöffel in die Höhe nimmt, und er sich lang herabspinnt, so ist es **nach langer Fäden Art**, wirft er sich aber kurz vom Löffel, so heißt dieß **nach kurzer Fäden Art.**

Gelée von frischen Kirschen.

Es werden halb süße, halb Weinkirschen abgezupft, sammt den Kernen zerstoßen, über Nacht in eine Schüssel gethan, den andern Tag durch ein grobes Tuch gepreßt, und stehen gelassen, bis sich der Saft gesetzt hat. Hierauf schneidet man 2 Loth zuvor geklopfte Hausenblasen klein, setzt sie mit einem Glase Wasser zu, und läßt sie kochen, bis sie weich sind, preßt sie dann durch ein Tüchlein, thut sie in eine Kastrol oder zinnerne Schüssel, einen Schoppen von dem durchgepreßten Kirschensaft daran, anderthalb Viertelpfund Zucker, ein Stücklein gebröckelten Zimmet, 4 ganze Nägelein dazu, kocht dieß zusammen, und schäumt es fleißig ab; wenn sich kein Schaum mehr aufwirft, läßt man's durch ein Filtrir- (Durchseih-) Tuch oder wollenes Tüchlein laufen, füllt die Gelee in Schalen oder auf einen Teller, und stellt sie in den Keller, bis sie gesulzt ist.

Andere Art Kirschen-Gelee von aufbehaltenem Kirschensaft.

Zu aufzuhebendem Kirschensaft sind die Wein-Kirschen am besten. Hat man nicht lauter solche, so kann man auch andere dazu nehmen, nur keine weißen. So viel man nun Kirschen nehmen will, stoßt man, stellt sie einige Tage in einem Geschirr in den Keller, bis sie sich werfen, und preßt sie dann fest durch. So viel es Schoppen Saft sind, so viel Pfund Zucker thut man in eine Kastrol oder messingene Pfanne, läutert ihn nach langer Fäden Art, gießt den Kirschensaft daran, bröckelt ein Stücklein ganzen Zimmet darein, nimmt so viel ganze Nägelein dazu, wie man's in der Stärke des Geruchs haben will, kocht ihn so lange, bis sich kein Schaum mehr aufwirft, läßt ihn in einer Schüssel

kalt werden, füllt ihn dann in Bouteillen, und behält sie im Keller auf, bis man davon braucht.

Will man im Winter eine Gelee davon machen, so klopft man 1 auch 2 Loth Hausenblasen, schneidet sie klein, und kocht sie mit halb Wasser und halb Wein, bis sie weich sind, preßt sie durch ein Tüchlein, thut sie in eine kleine Zinnschüssel, von dem Kirschensaft daran, so groß man ein Teller haben will, läßt den Saft so lange als ein paar harte Eyer an den Hausenblasen aufkochen, und füllt es auf's Teller. Soll die Gelee noch süßer werden, so wird ein Stücklein Zucker darein gethan.

Gelee von dürren Kirschen.

Man nimmt einen Schoppen gedörrte Weichseln, im Ermanglungsfall auch einen Schoppen schwarze Kirschen, stoßt sie ein wenig, und setzt sie mit halb Wasser und halb Wein zu. Sind es aber süße oder schwarze Kirschen, so nimmt man eine halbe Maaß lauter Wein, kocht das eine sowohl als das andere bis auf die Hälfte ein, preßt sie durch, und läßt sie stehen. Zu einem Saladier von mittlerer Größe wird ein halbes Pfund geraspeltes Hirschhorn mit einer halben Maaß Wasser in einem reinen Geschirr zugesetzt, so lange gekocht, bis noch ein halber Schoppen übrig ist, fest durch ein Tuch gepreßt, und auch stehen gelassen. Hierauf thut man die am Zucker abgeriebene Schale von 2 Zitronen, den Saft derselben, noch ein starkes Viertelpfund Zucker, 1 Quint ganzen Zimmet, und 4 ganze Nägelein zusammen in eine Zinnschüssel oder Kastrol, den ausgepreßten Kirschensaft und das gestandene Hirschhorn dazu, kocht es eine Viertelstunde auf Kohlen, schlägt 4 Eyweiß zu Schaum, rührt ihn auch daran, gießt es langsam durch eine

Serviette oder ein Durchseihtuch, und läßt es stehen, bis es gesulzt ist.

Gelee von Himbeeren.

In einen zweymäßigen Topf oder Hafen nimmt man 2 Maaß auserlesene Himbeeren. Es muß aber ein steinernes oder ganz glasirtes Geschirr seyn. Wenn die Himbeeren darin sind, wird der Hafen mit einem zarten weißen Tuch zugebunden, in einen Kessel oder in eine tiefe Pfanne mit siedendem Wasser gesetzt. Das Wasser muß halb darüber gehen, und immerfort sieden, nur daß nichts oben hineinlaufen kann. Wenn es eine Viertelstunde gesotten hat, läßt man den Saft durch das zugebundene Tuch in ein reines Geschirr laufen, ohne den Hafen aufzumachen, setzt ihn wieder in das siedende Wasser, läßt es nach einiger Zeit wieder durchlaufen, und so 3 bis 4 Mal, bis kein Saft mehr durch das Tuch lauft. Die Zeit darf man sich aber dabey nicht lang werden lassen, weil es etwas langsam geht. Zu einem Schoppen durchgelaufenem Saft nimmt man 3 Viertelpfund feinen Raffinade (Zucker), siedet Beydes in einem reinen Geschirr zusammen, schöpft das Unreine fleißig mit einem silbernen Eßlöffel ab, und probirt es auf einem Teller. Sobald es sich sulzet (gestehet), ist die Gelee fertig. Dann läßt man sie kalt werden, und füllt sie in Gelee-Gläslein, oder in ein Porzellan-Geschirr. Diese Gelee hält sich das ganze Jahr durch. Hat man sie in keinem Gläslein, worin sie aufgestellt werden kann, so wird sie mit einem silbernen Eßlöffel auf das bestimmte Geschirr herausgestochen.

Gelee von Quitten.

Man reibt 10, 12 auch mehr Quitten mit einem Tuche ab, und dann die Quitten selbst auf dem Reibeisen bis auf das Steinige, preßt sie fest durch

ein Tuch, nimmt aber niemals zu viel darein. Wenn der Saft beysammen ist, schüttet man ihn in einen Hafen oder in eine Schüssel, läßt sie über Nacht stehen, und gießt den andern Tag das Helle davon ab. Auf einen Schoppen hellen Quittensaft wird ein Pfund Zucker gerechnet, dieser in eine messingene Pfanne gethan, ein starker halber Schoppen Wasser darüber gegossen, und der Zucker nach kurzer Fäden Art geläutert, dann der abgegossene helle Saft darein gethan. Die Kerne von den Quitten bindet man in ein zartes Tüchlein, und kocht sie mit dem Saft. Die Gelee wird fleißig geschäumt, und eine halbe Stunde gesotten; gesteht sie dann gleich bey der Probe, so wird sie in ein Porzellan-Geschirr gegossen, und darin gelassen, bis sie gestanden ist. Sie kann ein ganzes Jahr aufbehalten werden.

Compôte (Compot) von Aepfeln.

Hierzu sind die Borsdorfer die besten, nach diesen die Fleiner, nach den Fleinern die Pommes d'Apis (Pomm d'Api) auch die Carvils rouges (Carwil rusch), außer diesen kann jede andere Art genommen werden. Von welcher Sorte nun auch die Aepfel sind, so schält man sie, und schneidet sie mitten entzwey. In eine messingene Pfanne oder Kastrol nimmt man einen Schoppen Wein, einen halben Schoppen Wasser, ein Viertelpfund Zucker, ein Stücklein Zitronenschale, ein Stücklein ganzen Zimmet und 2 Nägelein. Wenn dieß zusammen siedet, legt man die geschälten Aepfel verkehrt darein, sie dürfen hart neben einander, aber nicht aufeinander liegen, und werden mit einem Deckel, der nicht über das Geschirr geht, zugedeckt, und schnell über dem Feuer gekocht. Dann setzt man sie weg, deckt den Deckel aber ja nicht auf, bis sie eine Zeit-

lang gestanden sind, weil die Aepfel durch das Kochen zerfallen, durch den Dampf des Deckels aber sich wieder zusammen ziehen; hierauf werden die Aepfel auf eine bestimmte Platte oder einen Saladier gelegt. Ist der Saft ganz eingekocht, so wird ein Glas Wein nebst einem Stücklein Zucker in der Kastrol gesotten, bis es eine kurze Gelee hat, dann dasselbe über die Compote gegossen. Hat man etwas von Kirschen- oder Himbeer-Saft, so kann den Aepfeln damit Farbe gegeben, und dieselbe mit geschnittenem Zitronat besteckt werden.

Compote von ganzen Birnen.

Es müßen gute Birnen in der Größe wie die Eyer- (beste) Birnen oder auch etwas kleiner seyn, aber sämmtlich ihre Stiele haben. Man schält sie, schneidet den Butzen oben heraus und ein wenig von dem Stiel weg, stellt dann alle aufrecht in eine Kastrol oder Kachel, gießt 1 auch 2 Schoppen (1 Bouteille) Wein darüber, je nachdem es viel oder wenig Birnen sind, thut ein gutes (etwas großes) Stück Zucker, ein Stücklein ganzen Zimmet, 4 ganze Nägelein, ein paar Stücklein Zitronenschale, etliche zerstoßene Cochenillen, oder für 1 bis 2 Kreutzer spanischen Flor dazu, setzt dieß Alles zusammen auf Kohlen, deckt es zu, und kocht es so lange, bis die Birnen weich sind, und die Sauce kurz eingekocht ist. Alsdann stellt man sie aufrecht auf eine Platte, und läßt die Sauce durch einen engen Seiher an die Birnen laufen.

Große Birnen können auch in 2 Theile geschnitten, auf diese Art gekocht, und als Compote gegeben werden.

Compote von Quitten.

Die Birnen-Quitten sind besser zu einer Compote, weil sie sich schöner kochen als die Aepfel-

Quitten, diese hingegen taugen besser zur Marmelade. Man schält also Birnen-Quitten, schneidet sie in 2, wenn sie groß sind, auch in 4 Theile, das Steinige sauber heraus, macht in einer messingenen Pfanne Wasser siedend, siedet die Quitten weich darin, nimmt sie wieder auf eine Platte heraus, setzt dann erst 1 auch 2 Schoppen Wein, nachdem es viel oder wenig Quitten sind, mit einem Stück Zucker zu, thut ein Stücklein Zimmet, etwas Zitronenschalen und 3 ganze Nägelein darein. Sobald der Wein siedet, legt man die Quitten nebst den in ein Tüchlein gebundenen Kernen derselben darein, deckt sie zu, und kocht sie wie die Birnen langsam auf Kohlen. Wenn sie zu einer kurzen Gelee eingekocht sind, legt man die Quitten auf einen Saladier, gießt die Gelee darüber, und streut sie mit klein geschnittenen Zitronen- oder Pomeranzenschalen.

Anmerkung. Die Ursache, warum die Quitten zuvor im Wasser gesotten werden, ist, daß ihnen dadurch die Rauhe benommen wird.

Compote von Süßäpfeln.

Die Süßäpfel werden geschält, wenn sie nicht groß sind, nur in 2 Theile, im Gegentheil aber in 4 Stücke geschnitten, und mit einem Schoppen Wein und einem Schoppen Wasser zugesetzt. Von einer halben Zitrone thut man die klein geschnittene Schale nebst dem Saft auch an die Aepfel, ein paar Stücklein ganzen Zimmet, 4 Loth Zucker, und ein Viertelpfund sauber gewaschene kleine Rosinen dazu, und kocht dieß Alles zusammen so lange auf Kohlen, bis die Aepfel weich sind, und die Sauce ganz kurz (wenig) ist. Sie können kalt oder warm gegeben werden.

Borsdorfer-Aepfel mit Zuckerkandis.

Die Aepfel werden geschält, die kleinen ausgehöhlt, die großen aber entzwey- und ausgeschnitten, und die ausgehöhlten Aepfel mit gestoßenem Zuckerkandis gefüllt. In eine Porzellan-Platte oder Kastrol gießt man nun ein Glas guten Wein, stellt die mit Zuckerkandis gefüllten Aepfel darein, streut etwas gestoßenen Zucker darüber, und setzt sie in einen nicht allzuheißen Backofen. Wenn sie gelblicht und zusammen gesulzt sind, werden sie kalt gegeben. Sie sind hauptsächlich gut für die Brust und bey'm Husten.

Compote von Kirschen.

Man nimmt aus einem Pfund sauren und einem Pfund schwarzen Kirschen die Steine. Soll es aber eine große Platte voll geben, so müssen auch mehr Kirschen ausgesteint werden. Zu 2 Pfund Kirschen thut man ein Viertelpfund Zucker in ein reines Geschirr, die ausgesteinten Kirschen nebst dem Saft dazu, läßt sie langsam auf Kohlen kochen, und schöpft das Schaumige mit einem Eßlöffel fleißig ab. Wenn sie kurz eingekocht sind, richtet man sie auf einen Teller an, streut ein wenig gestoßenen Zimmet darüber, und gibt sie kalt.

Compote von Aprikosen.

Die Aprikosen müßen ganz reif seyn. So viel man zu einem Teller oder einer kleinen Platte nöthig hat, bricht man entzwey, nimmt 4, auch 6 Loth oder noch mehr Zucker in eine Kastrol, gießt ein Glas Wasser darüber, schäumt den Zucker ab, thut nach diesem klein geschnittene Zitronenschalen darein, legt die Aprikosen verkehrt in den Zucker, deckt sie zu, und kocht sie schnell auf Kohlen. Sie sind gleich fertig. Wenn die Aprikosen weich sind, werden sie auf einen Teller gelegt, die Steine derselben auf-

geklopft, die Kerne geschält und klein gehackt, in den Zucker, wo die Aprikosen herausgenommen worden sind, gethan, und einen Augenblick damit aufgekocht. Hierauf wird es über die Compote gegossen, und dieselbe kalt aufgestellt.

Compote von Pfirsichen (Pfirschen).

Man schält sie, schneidet sie in 2 Theile, läutert ein Viertel Pfund Zucker mit einem Glase Wasser und dem Saft von einer halben Zitrone, thut nach dem Abschaumen klein geschnittene Zitronenschalen darein, dann die Pfirsiche nebst ihren geschälten und gehackten Kernen dazu. Sobald sie weich sind, werden sie auf einen Saladier gelegt. Sollte die Sulz noch nicht genug eingekocht seyn, weil die Pfirsiche wässerig sind, so wird sie noch ein wenig gekocht, und dann erst über die Compote gegossen.

Schaum von Himbeeren.

Zu einer kleinen Platte nimmt man ein Viertelpfund eingemachte Himbeeren in eine Schüssel, eine Hand voll gesiebten Zucker dazu, schlägt das Weiße von 4 bis 5 Eyern zu einem steifen Schaum, thut sogleich einen Eßlöffel voll davon an die Himbeeren, und rührt es eine Zeitlang, nimmt dann wieder einen Eßlöffel voll Schaum daran, und rührt so fort, bis der Schaum auf ist. Hierauf setzt man ihn auf eine kleine Platte wie eine Pyramide in die Höhe, nimmt 4 Loth geschälte und länglicht grob geschnittene Mandeln in ein messingenes Pfännchen, 3 Loth gestoßenen Zucker und einer starken Haselnuß groß Butter dazu, röstet dieß auf den Kohlen unter beständigem Rühren gelb, und bestreut den aufgesetzten Schaum warm damit. Ohne ihn weiter zur Wärme zu bringen, wird er nun mit ganz eingemachten Himbeeren zwischen den Man-

deln

deln garnirt, und auch ringsherum um die Pyramide gestellt.

Schaum von Kirschen.

Von 6 Eyweiß schlägt man einen steifen Schaum, nimmt 4 Eßlöffel voll eingemachte Kirschen, welche keinen Saft haben dürfen, zerstoßt sie ein wenig oder zerschneidet sie mit dem Messer, schlägt auf einer Porzellan-Platte immer mit der Schneegabel von dem Schaum an die Kirschen, bis er ganz auf ist, setzt ihn dann wie den Himbeer-Schaum auf ein Plättlein in die Höhe, überstreut ihn wohl mit gestoßenem Zucker, brennt ihn mit einem glühenden Eisen, und gibt ihn auch kalt.

Schaum von Hägen-Mark.

Man thut 3 Eßlöffel voll Hägen-Mark in eine Schüssel, das am Zucker Abgeriebene von einer Zitrone nebst dem Saft auch dazu, schlägt von 6 Eyweiß einen Schaum, rührt nach und nach jedes Mal einen Löffel voll davon an das Mark, bis der Schaum zu Ende ist. Sobald er recht leicht gerührt ist, wird er auf eine Porzellan-Platte in die Höhe gesetzt, die Platte mit dem Schaum auf einen Dreyfuß, worunter heiße Asche ist, oder auf einen siedenden Hafen (Topf) gestellt, der Schaum mit Zucker überstreut, und hin und her mit einem glühenden Eisen gebrennt. Er darf nicht länger auf der Asche oder auf dem siedenden Hafen stehen, als bis er gebrennt ist. Er kann kalt oder warm gegeben werden.

Schaum von Aprikosen.

Dieser wird wie der Kirschen-Schaum verfertigt. Man rechnet ein Viertelpfund eingemachte Aprikosen zu einer kleinen Platte, schneidet oder hackt die Aprikosen, schlägt von 6 Eyern eine steifen Schaum, rührt die Aprikosen und das von der Zitrone Abge-

riebene darein, setzt sie dann auf eine Platte, aber nicht so hoch wie die andere, stellt die Platte auf heiße Asche, einen Deckel mit einigen Kohlen darüber, und läßt sie langsam aufziehen.

Zitronen-Schaum.

Das von 2 Zitronen am Zucker Abgeriebene thut man in einen mäßigen (1 Maaß) Hafen, den Saft von den 2 Zitronen und ein Viertelpfund gestoßenen Zucker dazu, schlägt 5 ganze und 5 gelbe Eyer darein, rührt es mit einem neuen Kochlöffel stark, gießt einen Schoppen alten Wein und ein Trinkglas Wasser daran, setzt den Hafen auf Kohlen, und rührt es stark, bis es anfängt heiß zu werden, nimmt dann den Kochlöffel heraus, und den Chocolade-Spriegel (Querl) darein, und spriegelt immer. Es wird so gleich ein Schaum aufsteigen, den man immer auf eine kleine Porzellan-Platte abschöpft, bis nichts mehr im Hafen ist. Es kann kalt oder warm gegeben werden.

Kalte Schale mit Burgunder- oder anderem Wein.

Man reibt 2 Zitronen am Zucker ab, drückt den Saft dazu aus, reibt eine Hand voll Brosamen von schwarzem Brod auf dem Reibeisen, thut zu dem an den Zitronen Abgeriebenen noch eine starke Hand voll geriebenen Zucker, rührt es mit einem Schoppen (½ Bouteille) Burgunder-Wein unter einander, die geriebenen Brodbrosamen und ein Zuckerlöffelein Zimmet dazu, nimmt 2 starke Hände voll gewaschene Bröschlinge (Prestlinge) in eine Porzellan schüssel, das angemachte Brod darüber, stellt es eine Zeitlang in den Keller, und setzt dann die Schale auf. Sollte sie von lauter Burgunder-Wein zu kostbar seyn, so kann auch gewöhnlicher guter Wein dazu genommen werden.

Andere Art kalte Schale.

Man nimmt 2 Hände voll geriebene Brosamen von schwarzem Brod, das an einer Zitrone Abgeriebene nebst dem Saft derselben, eine starke Hand voll geriebenen Zucker, ein Kaffeelöffelein gestoßenen Zimmet und ein Viertelpfund gewaschene kleine Rosinen, macht dieß Alles mit einem starken Schoppen gutem Wein und einem Glase Wasser unter einander, läßt die so angemachte Schale recht kalt werden, und gibt sie. Es kann auch für 1 oder 2 Kreuzer Weck zu runden Schnitten geschnitten, auf dem Rost gelb geröstet, und auf obige Art angemacht werden.

Kalte Schale von Aprikosen.

Hiezu nimmt man 24 Stücke Aprikosen, schält die Hälfte derselben recht schön, schneidet sie in der Mitte von einander, kocht sie mit einem Viertelpfund Zucker und einem Glas weißen Wein auf gelindem Feuer, damit die Aprikosen ganz bleiben; auch die Kerne von allen Aprikosen schält man und kocht sie mit, und richtet sie in die dazu bestimmte Schüssel an. Nun treibt man die andern 12 Aprikosen ungeschält durch ein Haarsieb, verrührt es mit 2 Schoppen weißem Wein, einem Viertelpfund fein gestoßenem Zucker, 1 Quint gestoßenem Zimmet, ein paar Loth fein gehacktem Zitronat, und einer halben Kaffee-Tasse voll Kirschenwasser, recht stark, gießt es über die gekochten Aprikosen, deckt es fest zu, und stellt es an einen kühlen Ort oder in Eis, bis zum Auftragen.

Kalte Schale von durchgetriebenen Erdbeeren.

Man nimmt 3 bis 4 Schoppen Erdbeeren in ein Sieb, zerdrückt sie mit einem reinen Löffel, bis keine Beere mehr ganz ist, treibt sie dann mit einem Schoppen, auch etwas mehr gutem alten Wein durch,

reibt eine Zitrone am Zucker ab, und stoßt ein Quint Zimmet. Wenn die durchgetriebenen Erdbeeren in dem Saladier sind, rührt man das an der Zitrone Abgeriebene, den Zimmet und noch so viel Zucker darein, bis es seine gehörige Süße hat, und stellt es in den Keller, damit es recht kalt wird.

Von frischen Himbeeren kann man auch eine solche Schale machen. — Diese kalten Schalen können mit Biscuits oder mit geröstetem Milchbrod belegt werden.

Gewöhnliche kalte Schale von Erdbeeren.

Die zuvor verlesenen und gewaschenen Erdbeeren thut man in eine Porzellan-Platte, streut auf eine halbe Maaß (2 Schoppen) Erdbeeren gerechnet, 2 Hände voll gestoßenen Zucker nebst einem Zuckerlöffelein Zimmet darüber, gießt einen Schoppen guten Wein daran, läßt sie eine Zeitlang stehen, und stellt sie auf.

Man kann auch statt des Weins süßen Rahm darüber gießen, und in diesem Falle etwas weniger Zucker und Zimmet dazu nehmen.

Salate.

Kräuter-Salat.

Zu diesem gehören Pimpernell, Körbel, Sauerampfer, Weegwarten, junge Brennesseln, Cichorien, Leber-Pfeffer-Kraut, die zarten Blätter von den jungen Gänseblumen, Rabunzel-Kraut und Esdragon. Dieß Alles wird unter einander geschnitten, und mit Salz, Pfeffer, Schnittlauch, Essig und Oel gut angemacht.

Salat von Weegwarten-Wurzeln.

Die Wurzeln werden gewaschen, geschabt, im Salzwasser weich gesotten, dann wieder abgegossen, mit kaltem Wasser abgestößt, in einer Serviette recht ausgeschlenkert, auf ein Porzellan-Geschirr gelegt, mit einer Hand voll gewaschener kleiner Rosinen bestreut, und mit Essig und Oel angemacht. Kann der Salat eine Zeitlang angemacht stehen bleiben, so ist es desto besser.

Salat von Selleri-Wurzeln.

Es werden 3 bis 4 schöne Selleri-Wurzeln geputzt, im Salzwasser halb weich gesotten, mit kaltem Wasser abgekühlt, zu feinen Rädlein geschnitten, Pfeffer, Salz und klein gehackte Zwiebeln darüber gestreut, und mit Essig und Oel angemacht. Von ungesottenen Selleri-Wurzeln wird der Salat auf die nehmliche Art angemacht.

Salat von Hopfen.

Sind die Hopfen schon grün und doch noch zart, so werden sie gewaschen, in Büschelein gebunden und im Salzwasser gesotten. Wenn sie wieder abgegossen, und mit kaltem Wasser abgestößt sind, drückt man sie zwischen der flachen Hand ein wenig aus, rührt das Gelbe von 2 hartgesottenen Eyern mit klein geschnittenem Schnittlauch oder Petersilie, Salz, Pfeffer, Essig und Oel recht unter einander, legt die Hopfen der Ordnung nach auf eine kleine Platte, und gießt das Angerührte darüber.

Salat von Spargeln.

Die Spargeln werden, so weit sie gut sind, abgebrochen, gewaschen, in Büschelein gebunden, und im Salzwasser weich gesotten, dann gießt man dieses ab, und kaltes darüber, läßt die Spargeln auf einem reinen Tuch ablaufen, legt sie in der Ordnung

auf einen Saladier oder auf ein Plättlein, verrührt ein wenig geschnittenen Schnittlauch, das zuvor mit einem Eßlöffel zerdrückte Gelbe von 3 hartgesottenen Eyern, ein wenig Pfeffer und Salz mit Essig und Baumöl, und gießt dieß über die Spargeln. Die Eyer können auch wegbleiben.

Bohnen-Salat.

Zu diesem gehören ganz kleine Bohnen. Sind sie aber groß, und noch ohne Kerne, so werden sie der Länge nach zart geschnitten, in siedendem Salzwasser schnell gesotten, hierauf abgegossen, mit kaltem Wasser abgeflößt, auf einem Tuch ein wenig abgetrocknet, in einen Saladier gethan, klein geschnittene Zwiebeln mit Pfeffer, Salz, Essig und Oel unter einander gemacht, und über die Bohnen gegossen.

Salat von Römischen Kohl- (Mangold-) Stielen.

Die Stiele müssen von dem breiten Schweitzer-Kohl seyn, welche schön weiß sind. Diese zieht man ab, schneidet sie der Länge nach ganz zart wie Endivien (Antive), siedet sie im Salzwasser weich, doch aber nicht zu weich, gießt das Salzwasser ab, und kaltes darüber. Erlaubt es die Zeit nicht, sie ablaufen zu lassen, so nimmt man sie in eine Serviette und schlenkert sie aus, zerdrückt das Gelbe von 2 hartgesottenen Eyern, gießt etliche Eßlöffel voll gutes Oel und eben so viel oder noch mehr guten Essig daran. Wenn dieß wie eine Creme recht untereinander gerührt ist, werden die Stiele damit angemacht.

Salat von Braun-Kohl-Geschoßen im Frühjahr.

Diese sind schon bey dem Rindfleisch angeführt. Weil sie aber auch als Salat gegeben werden kön-

nen, so muß man sie abbrechen, wie Salatstöcklein putzen, und nur die äußeren Blätter davon thun. Wenn sie nun gewaschen, im siedenden Salzwasser ganz schnell, und nur so lange als ein paar weiche Eyer gesotten, wieder abgegossen, mit kaltem Wasser abgestößt, und recht abgelaufen sind, werden sie mit Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Essig und Oel gut angemacht.

Kraut-Salat mit Weintrauben.

Man schneidet ein Krauthaupt fein, überstreut das Geschnittene mit Salz und ein wenig Kümmel, mengt es unter einander, deckt es zu und läßt es bey gelinder Wärme stehen, schneidet ein Viertelpfund Speck klein, macht ihn in einem Kächelein oder Fußtippen heiß, gießt ein Glas, auch etwas mehr guten Essig daran, zopft 2 schwarze und 2 weiße Trauben ab, zerdrückt die Beeren mit einem Eßlöffel ein wenig auf einem Teller, nimmt sie sammt dem Saft zu dem Essig, läßt es ein wenig aufkochen, drückt den Salat indessen aus, legt ihn in das bestimmte Geschirr, gießt den Essig mit den Trauben darüber, macht ihn wohl unter einander, und gibt ihn gleich warm zu Tische.

Polnischer Salat.

Dieser Salat ist eine Art Gefülltes. Ein Kalbskopf wird sammt der Haut gebrüht, im Salzwasser recht weich gesotten, hierauf in's kalte Wasser gelegt, das Fleisch rein davon und klein gewürfelt geschnitten. Das Geschnittene thut man in eine Kachel oder Kastrol, ein wenig ganz klein geschnittene Zitronenschale, etliche Blätter Rosmarin und Basilikum, ein wenig Pfeffer nebst dem nöthigen Salz dazu, schüttet einen halben Schoppen guten Wein, und von dem Wasser, worin der Kopf gesotten worden ist, auch einen halben Schoppen dar-

über, läßt dieß Alles auf Kohlen kurz einkochen, dann ein wenig kalt werden, legt von rothen Rüben schöne runde Scheiben auf eine kleine Porzellan-Platte, thut den abgekühlten Salat darauf, belegt ihn wieder mit ausgeschnittenen rothen Rüben, und läßt ihn in der Kühle stehen. Ehe er auf die Tafel kommt, wird er mit Grünem und Laubwerk geziert, und Essig und Oel besonders dazu aufgestellt. Es kann auch in eine blecherne Anisform ein zartes leinenes Tuch gelegt, mit ausgeschnittenen rothen Rüben belegt, der gekochte Salat darauf gethan, und oben wieder mit Rüben belegt werden. Wenn er kalt ist, wird er auf eine Platte gestürzt, das Tuch davon gethan, und ebenfalls mit Laubwerk geziert.

Salat von Schnecken.

Die Schnecken werden im Salzwasser stark gesotten, ausgezogen, sauber geputzt, aus etlichen Salzwassern geschleimt, fest ausgedrückt, der Länge nach von einander geschnitten, auf einen Teller gethan, und mit ziemlich klein geschnittenen Zwiebeln, Pfeffer, Salz, Essig und Oel unter einander gemacht.

Salat von einem Ochsenmaul.

Man putzt dieses sauber, siedet es im Salzwasser recht weich, nimmt es auf eine Schüssel, und thut, so lange es noch warm ist, die Beine heraus. Wenn es kalt ist, und man davon brauchen will, wird es ganz zart geschnitten, und mit kleingeschnittenen Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Essig und Oel gut angemacht.

Härings-Salat.

Man putzt 2 bis 3 Häringe; reißt sie in der Mitte von einander, schneidet den Kopf ganz ab, steckt ihm den ebenfalls abgeschnittenen Schwanz

in das Maul, schneidet aus einem Häring 6 lange Theile, rollt sie über den Finger auf, setzt sie in der Ordnung auf eine kleine Platte, hackt von 2 hartgesottenen Eyern das Gelbe und Weiße jedes besonders, etwas Petersilie, Zwiebeln und rothe Rüben auch jedes allein, füllt die aufgerollten Härings-Stücklein nach der Schattirung damit, zerdrückt die Milch von den Häringen mit einem Löffel, streut etwas Pfeffer und klein geschnittene Zwiebeln darüber, macht es mit Essig und Oel unter einander, thut es zwischen die Häringe, und stellt die Köpfe dazwischen.

Härings-Salat auf andere Art mit Grundbirnen.

Es werden etliche Grundbirnen gesotten, geschält, und sobald sie kalt sind, zu Rädlein geschnitten. Hierauf schneidet man 2 geputzte Häringe, eine Zwiebel und etliche Aepfel zu Bröckelein, mengt dieß Alles unter einander, etwas Pfeffer und ein wenig Salz darunter, und macht sie mit Essig und Oel gut an.

Salat von Bricken und Sardellen.

Man schabt die Bricken ein wenig ab, schneidet sie zu kleinen Bröckelein, wässert 4, auch 8 Loth schöne Sardellen, putzt sie sauber, nimmt den mittlern Grat heraus, rollt jede Sardelle auf, stellt sie auf einen Teller rings herum auf den Boden, legt von den geschnittenen Bricken einen Ring an den Sardellen herum, dann wieder Sardellen, und schließt in der Mitte mit Bricken. Hierauf hackt man ein wenig Petersilie, etwas Kappern und eine Zwiebel, jedes besonders, füllt es in die aufgerollten Sardellen, macht ein wenig gutes Baumöl und Essig unter einander, und gießt es über den Salat.



Torten.

Gewöhnliche Biscuit- (Bisquit-) Torte.

Ein halbes Pfund gesiebter Zucker wird mit 6 ganzen und 6 gelben Eyern eine Stunde gerührt, von einer Zitrone das Gelbe am Zucker oder auf dem Reibeisen abgerieben. Wenn die Masse recht dick ist, rührt man das an der Zitrone Abgeriebene und anderthalb Viertelpfund vom feinsten zuvor durch ein Haarsieb geriebenen Biscuit-Mehl langsam darein, füllt sie in einen mit Butter bestrichenen und mit Semmelmehl bestreuten Model, und bringt sie gleich in den Backofen. Die kleinen glatten Model bestreicht und bestreut man niemals, sondern füllt die Masse nur ein, sie werden auf diese Art oder in papiernen Kapseln hübscher. Wer die Eyer nicht gern ganz mit dem Zucker rührt, kann von den 6 weißen einen Schaum schlagen. Wenn der Zucker mit den Eygelb gerührt ist, thut man erst den Schaum, und gleich nach diesem die Zitrone und das Mehl darein.

Biscuit-Torte mit Johannisbeeren.

Ein halbes Pfund gesiebter Zucker wird mit 6 ganzen Eyern und dem Gelben von eben so viel andern eine Viertelstunde gerührt. Sobald die Masse recht dick ist, nimmt man das von einer Zitrone auf dem Reibeisen Abgeriebene und anderthalb Viertelpfund vom feinsten Biscuit-Mehl, thut zuerst die geriebene Zitrone, nach diesem das Mehl darein rührt nur noch so lange, bis nichts mehr vom Mehl gesehen wird, bestreicht einen Schnecken-Model mit

Butter, streut ihn mit Semmelmehl, füllt den Model von der Masse halb voll, theilt eingemachte Johannisbeeren, welche nicht viel Saft haben, auf der Masse herum aus, thut die übrige Masse darüber, und bringt sie gleich in den Backofen.

Biscuit-Torte mit Chocolade.

Man nimmt eben so viel Zucker und Eyer wie zu der vorhergehenden, hingegen nur 8 Loth feines Mehl und 5 Loth zuvor geriebene Chocolade. Das von einer Zitrone Abgeriebene wird auch dazu genommen, die Masse in einen bestrichenen Model gefüllt und gebacken.

Geläuterte Chocolade-Torte.

Zu 3 Viertelpfund geschälten und mit (nur ganz wenig) Zitronensaft ganz fein gestoßenen Mandeln, thut man eben so viel grob gestoßenen Zucker in eine messingene Pfanne, gießt ein Trinkglas Wasser darüber, läutert den Zucker nach langer Fäden Art, thut den gekochten Zucker in eine Schüssel, rührt sogleich mit einem neuen Kochlöffel darin, bis der Zucker abgekühlt ist, nimmt dann die gestoßenen Mandeln nebst der am Zucker abgeriebenen Schale einer Zitrone dazu, und rührt nun erst 7 ganze und 7 gelbe Eyer, eines um das andere langsam darein. Wenn die Masse eine halbe Stunde stark gerührt ist, nimmt man 6 Loth zuvor auf dem Reibeisen geriebene gute Chocolade und ein halbes Loth gestoßenen Zimmet dazu, bestreicht eine blecherne Form mit Butter, bestreut sie mit Mutschel- oder Semmel-Mehl, füllt sie von der gerührten Masse halb voll, und läßt sie in mittelmäßiger Hitze backen.

Mandel-Torte auf gewöhnliche Art.

Die Mandeln werden immer in's kalte Wasser geschält, und mit einem Handtuch wieder abgetrocknet. Zu einem halben Pfund geschälten und mit 2 Eyern zart gestoßenen Mandeln nimmt man ein halbes Pfund gesiebten Zucker, und rührt Beydes mit 6 ganzen und 4 gelben Eyern eine Stunde. Wird die Masse im Rühren zu dick, so darf immer noch ein ganzes und ein gelbes Ey darein geschlagen werden. Vor dem Einfüllen wird die klein geschnittene Schale von einer Zitrone dazu gethan, eine blecherne Form mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, die Masse darein gefüllt, und wie alles Gerührte langsam gebacken. Es können auch nur 12 Loth Zucker zu einem halben Pfund Mandeln genommen werden.

Geschnittene Mandel-Torte mit Zitronat.

Von einem Pfund geschälter und abgetrockneter Mandeln stoßt man die Hälfte mit 2 Eyern zart, und schneidet die andere Hälfte ganz fein, nimmt 3 Viertelpfund gesiebten Zucker und die gestoßenen Mandeln in einen Hafen oder Schüssel, rührt es mit 10 ganzen und 10 gelben Eyern eine Stunde, und schneidet zu den geschnittenen Mandeln noch 6 Loth Zitronat und die Schale von einer Zitrone ganz fein. Wenn die gerührte Masse dick ist, rührt man erst das Geschnittene langsam darein, bestreicht eine blecherne Form mit Butter, bestreut sie mit zartgeschnittenen Mandeln, dann erst mit Semmel-Mehl, und füllt die Masse ein. Wenn diese Torten sogleich in den Ofen kommen, werden sie sehr schön.

Mandel-Torte mit Pistazien.

Man nimmt ein halbes Pfund geschälte und mit 2 Eyern zart gestoßene Mandeln in einen Ha-

fen, eben so viel gesiebten Zucker dazu, rührt dieß mit 7 ganzen und 7 gelben Eyern eine halbe Stunde, siedet 6 Loth Pistazien, schält sie, und schneidet sie nebst 4 Loth Pomeranzen-Schalen länglicht zart. Wenn die Masse dick ist, wird das Geschnittene darein gerührt, die Masse in einen mit Butter bestrichenen und mit Semmelmehl bestreuten Mandeltorten-Model gefüllt, und langsam gebacken.

Mandeltorte auf Oblaten.

Man schält 1 Pfund Mandeln, trocknet sie ab, stoßt den halben Theil mit 2 Eyern fein, schneidet die andere Hälfte länglicht zart, rührt die gestoßenen Mandeln mit einem halben Pfund gesiebtem Zucker, 6 ganzen Eyern und dem Gelben von 6 andern eine halbe Stunde, schneidet 2 Loth Zitronat und ein Stücklein Zitronenschale klein, thut dieß nebst dem Saft von einer halben Zitrone auch an die gerührte Masse, macht dann die geschnittenen Mandeln mit einem Viertelpfund gesiebtem Zucker und mit 3 Eyweiß unter einander, bestreicht ein Backblech mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, legt die Oblaten dreyfach darauf, setzt von den geschnittenen Mandeln einen Finger hohen Rand in die Rundung auf die Oblaten, thut in die Mitte der Oblaten 2 bis 3 Viertelpfund eingemachte Kirschen oder Himbeeren, auf das Eingemachte die gerührte Mandelmasse, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen. Wenn sie fertig ist, beschneidet man die Oblaten auf der Seite gleich herum, legt die Torte auf eine Platte, und garnirt sie am Mandelrand herum mit trockenen Früchten.

Geläuterte Mandeltorte mit Pomeranzen.

Drey Viertelpfund Mandeln werden geschält, und mit 2 Eyern zart gestoßen. Hierauf thut man

ein völliges halbes Pfund Zucker in eine messingene Pfanne, gießt ein Glas frisches und für 2 Kreutzer Orangeblüth-Wasser darüber, läutert den Zucker nach kurzer Fäden Art, schäumt ihn rein ab, nimmt ihn in eine tiefe Schüssel, rührt gleich mit einem neuen Kochlöffel darin, bis er abgekühlt ist, dann die gestoßenen Mandeln dazu, schlägt 6 ganze und 6 gelbe Eyer langsam darein, schneidet von einer süßen Pomeranze die Schale klein, thut solche nebst dem Saft auch an die Masse, füllt sie in einen mit Butter bestrichenen und mit Mutschelmehl bestreuten Model, und backt sie langsam. — Auf diese Art werden dergleichen Torten viel saftiger.

Sie kann auch mit einem weißen Eis bedeckt, und mit eingemachten Früchten geziert werden.

Mandeltorte mit Zimmet.

Man stößt ein Pfund abgezogene Mandeln mit ein wenig Pomeranzenblüth-Wasser gröblicht, nimmt 3 Viertelpfund, gesiebten Zucker mit den Mandeln in eine Schüssel oder Hafen, schlägt 10 ganze und 6 gelbe Eyer langsam daran, und rührt es eine Stunde. Vor dem Einfüllen thut man 1 Loth grob gestoßenen Zimmet, die klein geschnittene Schale von einer Zitrone und 1 Zuckerlöffelein Pomeranzenblüth-Wasser darein, und backt es wie alles Gerührte langsam in einem Model.

Gewürzte Mandeltorte.

Ein halbes Pfund abgezogene Mandeln wird zart gestoßen. Sie können auch ungeschält nur mit einem leinenen Tuch abgerieben und gestoßen werden. Auf welche Art dieß nun auch geschehen mag, so nimmt man ein halbes Pfund gesiebten Zucker zu den gestoßenen Mandeln, rührt Beydes mit 6 ganzen und 6 gelben Eyern eine halbe Stunde, schneidet von einer Zitrone die Schale klein, nimmt ein halbes

Loth Zimmet, ein halbes Quint Kubeben und eben so viel Kardemumen in einen Mörser, und stößt Alles zusammen gröblicht. Wenn die Masse leicht gerührt ist, wird das Gewürz nebst den Zitronenschalen darein gethan, ein Model mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl gestreut, und langsam gebacken. — Man kann auch zu dieser Torte geschnittene Pomeranzenschalen und Zitronat nehmen.

Flache Mandel-Torte.

Sechs Loth gesiebten Zucker, ein Viertelpfund geschälte und zartgestoßene Mandeln rührt man mit 2 ganzen und 2 gelben Eyern eine Viertelstunde, thut 2 Loth Zitronat, eben so viel Pomeranzenschalen nebst der Schale von einer halben Zitrone, Alles fein länglicht geschnitten, dazu, bestreicht nun ein langes oder rundes Blech mit Butter, legt doppelte Oblaten, welche vorher mit Eyweiß zusammen geklebt und zu einer beliebigen Form geschnitten sind, darauf, breitet die Mandelmasse in der Mitte herum aus, daß es neben herum 2 Finger breit leer bleibt, belegt sie mit eines halben Fingers dick geschnittenem Biscuit oder Zuckerbrod, bestreicht dieses mit eingemachten Früchten, feuchtet den leergelassenen Rand mit Eyerschaum an, daß er sich biegen läßt, und legt ihn neben an dem Biscuit herauf. Alsdann schneidet man 1 Viertelpfund geschälte Mandeln, etwas Zitronat, Pomeranzen- und Zitronen-Schalen fein länglicht, schlägt das Weiße von 2 Eyern zu einem Schaum, rührt ihn mit 6 Loth gesiebtem Zucker eine Zeitlang, thut das Geschnittene darunter, gießt es über die Torte, und backt sie gelb in einem nicht zu heißen Ofen.

Brod-Torte.

Man schält 3 Viertelpfund Mandeln, stoßt sie mit 3 Eyern zart, rührt sie und 1 Pfund gesiebten

Zucker mit 10 ganzen und 12 gelben Eyern eine Stunde, reibt 6 Loth Brod von der obern Rinde, woran auch noch etwas Weiches ist, auf dem Reibeisen, feuchtet das Geriebene mit einem halben Trinkglase altem Wein an, schneidet die Schale von einer Zitrone, 2 Loth Zitronat und 2 Loth Pomeranzenschalen klein, stößt für 6 Kreutzer Muskat-Blüthe, 1 halbes Loth Zimmet und 8 Nägelein zusammen gröblicht, und thut, sobald die Masse leicht gerührt ist, das angefeuchtete Brod nebst dem Gestoßenen und Geschnittenen, auch einem Zuckerlöffelein voll Anis darein. Wenn dieß Alles wohl unter einander gerührt ist, wird die Masse in einen mit Butter bestrichenen und mit zart geriebenem Brode gestreuten Model eingefüllt, und langsam gebacken.

Diese Torte ist von geriebenem Brod besser als von gedörrtem.

Geringe Art Brod-Torte.

Ein Stück schwarzes Brod wird in einem Ofen getrocknet, nachher fein gestoßen, und ein Viertelpfund davon mit einem Trinkglase voll gutem Wein angerührt. Alsdann rührt man ein halbes Pfund gesiebten Zucker, ein Viertelpfund geschälte und zart gestoßene Mandeln mit dem Gelben von 12 Eyern eine Viertelstunde, nimmt hierauf das angefeuchtete Brod dazu, schlägt das Weiße von 6 Eyern zu steifem Schaum, rührt ihn nebst einem halben Loth gestoßenem Zimmet, 12 gröblicht gestoßenen Nägelein und einer abgeriebenen Zitronenschale an die gerührte Masse, füllt sie in einen halbpfündigen, zuvor mit Butter bestrichenen und mit Brod bestreuten Model, und backt sie in einem kühlen Ofen.

Erbsen-

Erbsen-Torte.

Man setzt ein Meßle (den 16ten Theil eines Würtemb. Simri) Erbsen mit kaltem Wasser zu, kocht sie so lange, bis sie zu hülsen anfangen und ganz weich sind, schöpft die Hülsen ab, schüttet die Erbsen in eine Serviette, bindet sie zusammen, hängt sie über Nacht an einem warmen Orte auf, nimmt die Erbsen den andern Tag in einen Durchschlag, und treibt sie durch, bis man ein Pfund Mark hat, thut ein Pfund gesiebten Zucker dazu, rührt Beydes in einem Hafen mit 24 Eygelb eine Stunde, das von einer Zitrone Abgeriebene und 1 Loth gestoßenen Zimmet darein, schlägt nach diesem 20 Eyweiß zu Schaum, rührt ihn auch an die Masse, füllt sie in einen mit Butter bestrichenen und mit Semmel-Mehl bestreuten blechernen Tortenmodel, und läßt sie in einem nicht zu heißen Ofen langsam backen. — Die halbe Portion gibt eine halbpfündige blecherne Form voll und einige kleine dazu.

Torte von Zitronat.

In einer Zinnschüssel oder Kastrol läßt man ein halbes Pfund Butter zergehen, rührt 2 ganze Eyer und das Gelbe von 9 Eyern darein, thut ein Viertelpfund geschälte und mit süßem Rahm zart gestoßene Mandeln und eben so viel gestoßenen Zucker an das Gerührte, setzt dieß auf eine Kohlpfanne, rührt es so lange, bis es zu kochen anfängt, und thut noch 4 Loth zartgeschnittenen Zitronat, nebst der auf dem Reibeisen abgeriebenen Schale von einer Zitrone dazu. Wenn die Masse abgekühlt ist, wird ein Boden von gutem Buttertaig in ein zuvor bestrichenes und mit Semmel-Mehl bestreutes Potageblech gelegt, die Masse darein gefüllt, eine Hand voll geschälte und zart geschnittene Mandeln

mit ein wenig gestoßenem Zucker vermengt, über die Torte gestreut, und diese in einem nicht allzuheißen Ofen gebacken.

Torte von gerührten Aepfeln.

7 bis 8 Borsdorfer=Aepfel werden geschält, zu ganz feinen Bröckelein geschnitten, diese mit einem halben Loth gestoßenem Zimmet und einer Hand voll Zucker vermengt, und die Brosamen von einem Kreuzerweck in süßen Rahm eingeweicht. Hierauf rührt man ein halbes Pfund Butter ganz leicht, schlägt 8 Eyer langsam darein, nimmt ein halbes Pfund geschälte und zart gestoßene Mandeln nebst einem Viertelpfund gestoßenem Zucker dazu, rührt beyde letzteren Stücke mit der Butter noch eine Viertelstunde, drückt den eingeweichten Weck fest aus, thut ihn nebst den klein geschnittenen Schalen von einer Zitrone auch an die Masse, rührt dieselbe noch ein wenig, und die geschnittenen Aepfel langsam darunter, bestreicht einen blechernen Mandeltorten=Model, streut ihn stark mit geschnittenen Mandeln, über diese noch mit Semmel=Mehl, füllt die gerührte Masse darein, und backt sie. Die Hitze des Ofens muß aber stärker seyn als bey andern gerührten Torten.

Geriebene Aepfel=Torte.

Zu einem großen Kuchen= oder Potageblech reibt man 16 mittel=große saure Aepfel auf dem Reibeisen, und läßt sie eine Zeitlang stehen, damit sich der Saft herauszieht. Hierauf rührt man ein Viertelpfund Zucker, eben so viel ungeschälte Mandeln, anderthalb Loth Zimmet (diese 3 Stücke zuvor fein gestoßen), und die klein geschnittene Schale von einer Zitrone mit dem Gelben von 12 Eyern recht stark, alsdann die geriebenen Aepfel, nachdem das Flüssige zuvor davon abgegossen worden ist, darein,

schlägt das Weiße von 12 Eyern zu Schaum, und rührt ihn auch daran. Nun wird die Masse in ein Potageblech, das zuvor bestreut, und mit einem Blatt Buttertaig ausgelegt seyn muß, schnell eingefüllt und im Ofen gebacken.

Butter-Torte.

Man rührt zuerst anderthalb Viertelpfund Butter leicht, nimmt dann das Gelbe von 12 Eyern, ein halbes Pfund geschälte und mit Rosenwasser zart gestoßene Mandeln, ein Viertelpfund gestoßenen Zucker und 6 Eßlöffel voll dicken süßen Rahm dazu, und schlägt das Weiße von 4 Eyern zu Schaum. Dieß Alles wird noch eine halbe Stunde zusammen gerührt, dann ein Potageblech mit Butter bestrichen, mit Mutschel-Mehl gestreut, ein dünn ausgewällter Boden von Buttertaig darein gelegt, vor dem Einfüllen ein halbes Viertelpfund gewaschene und wieder getrocknete kleine Rosinen nebst dem Abgeriebenen von einer Zitrone an die Masse gethan, dieselbe gleich eingefüllt, und langsam gebacken.

Torte von Kartoffeln oder Grundbirnen.

Die Grund- oder Erdbirnen werden roh geschält, und weich gesotten, doch so, daß sie nicht zerfallen. Hierauf läßt man sie kalt werden, reibt sie auf dem Reibeisen, nimmt zu 3 Viertelpfund geriebenen Grundbirnen ein halbes Pfund gesiebten Zucker, rührt dieß in einem Hafen mit 7 ganzen und 7 gelben Eyern eine Stunde, reibt eine Zitrone auf dem Reibeisen ab, thut es nebst dem Saft, aber nicht eher als kurz vor dem Einfüllen, an die Masse, füllt sie in einen blechernen, mit Butter bestrichenen und mit Semmelmehl gestreuten Model, und bringt sie gleich in den Backofen.

Bey den Grundbirnen-Torten muß hauptsächlich angemerkt werden, daß sie in keinen kupfernen Model eingefüllt werden dürfen, sonst bleiben sie sitzen.

Reis-Torte.

Zu einer halbpfündigen Torte brüht man ein Viertelpfund verlesenen und sauber gewaschenen Reis mit siedendem Wasser, gießt das Wasser nach einer Viertelstunde wieder ab, einen Schoppen, auch etwas mehr alten Wein daran, thut die klein geschnittene Schale von einer Zitrone, 6 Loth Zucker und ein halbes Loth gestoßenen Zimmet dazu, und setzt dieß über Nacht auf Kohlen. Ist der Reis den andern Tag nicht eingekocht und weich genug, so kann er noch auf schwache Kohlen gesetzt werden, bis er ganz dick ist. Von einem guten Butter- oder Weinbackes-Taig wird hierauf eine Torte aufgesetzt, die abgekühlte Reismasse darauf gestrichen, und eines kleinen Fingers dick ausgebreitet, ein Gitter von dem Taig darüber gemacht, neben in Schuppen ausgeschnitten, ein Strich von dem Buttertaig um das Gitter rund herum gelegt, mit einem Ey bestrichen, und in frischer Hitze gebacken. Wenn sie halb fertig ist, feuchtet man einen Eßlöffel voll gestoßenen Zucker mit Wasser an, und fährt mit einem in diesen Zucker getauchten Pinsel über die Torte. Sie bekommt davon einen Glanz, und wird nun vollends ausgebacken.

Reis-Torte auf andere Art.

Ein Viertelpfund Caroliner-Reis wird sauber gewaschen, mit siedendem Wasser abgebrüht, dasselbe nach einer Viertelstunde abgegossen und in einer halben Maaß Milch gekocht, ohne darin zu rühren. Sobald der Reis weich ist, wird er in ein Sieb geschüttet, daß er ablauft, und ein Viertelpfund geschälte Mandeln zart gestoßen. Hierauf rührt man

anderthalb Viertelpfund frische Butter leicht, nimmt das Gelbe von 8 Eyern dazu, thut die Mandeln, den abgelaufenen Reis nebst einem Viertelpfund gesiebten Zucker darein, und rührt dieß Alles zusammen eine Viertelstunde, 2 Loth klein geschnitenen Zitronat und ein wenig gestoßenen Zimmet auch in die Masse, schlägt das Weiße von den Eyern zu Schaum, bestreicht eine blecherne Form mit Butter, streut sie mit Semmelmehl, rührt den Schaum in die Masse, füllt diese sogleich darauf ein, und stellt sie in den Backofen.

Gerührte Zitronen-Torte.

Ein halbes Pfund fein gesiebter Zucker wird mit 10 Eygelb gerührt, das Gelbe von 4 Zitronen abgerieben, und auch mit den Eyern gerührt, das Weiße von 6 Eyern zu Schaum geschlagen, der Saft von 2 Zitronen in eine Schale ausgedrückt, ein 2 Messerrücken dick ausgewällter Boden von Buttertaig in ein bestrichenes Potageblech gelegt, derselbe in der Mitte gestupft, und der leere Taig im Ofen halb gebacken. Inzwischen wird der geschlagene Schnee und Zitronensaft schnell in die Masse gerührt, dieselbe in den halbgebackenen Taig gefüllt und vollends ausgebacken.

Geschnittene Zitronen-Torte mit Eis.

Zu einer mittlern Torte für 6 bis 8 Personen reibt man 6 saftige Zitronen auf dem Reibeisen fein ab, schneidet die dicke weiße Haut ganz davon, dann die Zitronen der Länge nach von einander, schält das Mark von den weißen Häutchen, welche dazwischen liegen, rein ab, nimmt das Mark und das Abgeriebene in eine Schüssel, ein halbes Pfund gesiebten Zucker, eben so viel geschälte und zart geschnittene Mandeln, ein halbes Loth gestoßenen Zimmet, 2 Loth Zitronat und eben so viel Pomeranzenschalen,

beyde letztere Stücke zuvor länglicht geschnitten, dazu, mengt es mit einem Eßlöffel wohl untereinander, und läßt es über Nacht stehen. Den andern Tag wird von einem halben Pfund Butter ein Weinbackes-Taig gemacht, ein Potage- oder Aepfelkuchen-Blech mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, ein 2 Messerrücken dicker Boden gewällt, der bis an den Rand des Blechs gehen muß, die gebaitzte Zitronen-Masse darein gefüllt, der andere Taig gewällt, mit Weinbackes-Möddeln, welche Laubwerk oder Herzen vorstellen, ausgestochen, und auf die Torte gelegt, so daß nicht viel Oeffnung dazwischen bleibt, dann dieselbe mit einem Ey bestrichen, und in schneller Hitze gebacken. Wenn sie fertig ist, wird von einem Viertelpfund gesiebtem Zucker, einem Eyweiß und 2 Eßlöffeln voll Erbselens-Saft ein Eis gerührt, dann die gebackene Torte auf dem Laubwerk geeist und wieder getrocknet.

Geschnittene Zitronen-Torte auf andere Art.

Ein Potageblech wird ebenfalls mit einem Blatt Butter- oder Weinbackes-Taig belegt, die nehmliche bey der vorhergehenden Art beschriebene Fülle darein gemacht, von 6 bis 8 Eyweiß ein steifer Schaum geschlagen, etwas geriebene Zitronenschale darein gethan, dieser Schaum über die Torte gebreitet, dieselbe in einer nicht zu großen Hitze gebacken, und erst kurz vor dem Auftragen mit Zucker und Zimmet bestreut. Wenn es bälder geschieht, wird der Schaum weich und wässerig. Es darf auch kein Zucker in den Schaum gethan werden, weil er sich sonst im Backen gern setzt. — Die Hälfte der Mandeln kann auch gröblicht gestoßen werden.

Noch eine Art geschnittene Zitronen-Torte mit einem Guß.

Hierzu ist auch die gebaitzte Fülle am besten; die gekochten Zitronenfüllen sind etwas klebrig,

daher will ich auch keine solche anführen. In ein mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Gußtorten-Blech legt man einen Boden von gutem Buttertaig bis über den ganzen Rand herauf, füllt die gebaizte Zitronen-Masse darein, rührt anderthalb Viertelpfund geschälte und zart gestoßene Mandeln, und eben so viel gesiebten Zucker in einer tiefen Schüssel mit 5 ganzen und 5 gelben Eyern eine halbe Stunde, schneidet 2 Loth Zitronat, eben so viel Pomeranzenschalen, 1 Loth geschälte Pistazien und die Schale von einer halben Zitrone Alles länglicht zart, thut es auch in die gerührte Masse, und gießt diese über die angefüllte Torte. Nach dem Backen kann sie noch mit einem weißen Eis überzogen, und mit Dragée (Draschee, deutsch: Streuzucker) gestreut, oder auch ohne dieß gegeben werden.

Leder-Torte.

Ein halbes Pfund geschälte Mandeln stoßt man mit Zitronensaft fein, nimmt ein halbes Pfund gesiebten Zucker, 2 Loth klein geschnittenen Zitronat, von 2 Zitronen, die ebenfalls kleingeschnittene Schale, und von einer Zitrone das Mark, mengt Alles unter einander, und läßt es über Nacht stehen. Den andern Tag wird von einem Butter- oder Weinbackes-Taig ein ausgewällter Boden in ein rundes mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Kuchenblech gelegt, das Vermengte darauf gleich ausgetheilt, daß Weiße von 5 Eyern zu einem steifen Schaum geschlagen, über die Fülle ausgebreitet, mit gestoßenem Zucker überstreut, nnd in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

Mark-Torte.

Zu einer Torte für 8 bis 9 Personen wird ein halbes Pfund Ochsenmark rein verlesen, das Harte

von 2 Kreutzerwecken am Reibeisen abgerieben, das Innere in süße Milch eingeweicht, ein halbes Pfund geschälte und gröblicht gestoßene Mandeln in eine Schüssel genommen, der eingeweichte Weck leicht ausgedrückt und mit dem verlesenen Mark gehackt, das Gehackte nebst 6 Loth zerstoßenem Zucker und einem halben Kaffeelöffelein Muskatblüthe auch zu den Mandeln gethan, dieß Alles mit 9 Eyern eine Viertelstunde gerührt, von gutem Buttertaig ein 2 Messerrücken dick gewällter Boden in ein bestrichenes Potageblech bis an den halben Rand gelegt, die gerührte Masse darein gefüllt, eine Hand voll geriebenes Milch- oder sonst mürbes Brod mit Zucker und Zimmet vermengt, über die Torte gestreut, dieselbe gelb gebacken und warm zu Tische gegeben.

Mark-Torte auf andere Art.

Ein halbes Pfund Mandeln wird geschält, und mit süßem Rahm fein gestoßen, die Rinde von 2 Kreutzerwecken abgerieben, das Innere in süße Milch eingeweicht, dann der ausgedrückte Weck mit einem Viertelpfund frischer Butter im Mörser gestoßen, dieß und das halbe Pfund Mandeln nebst 12 Loth gesiebtem Zucker in eine Schüssel genommen, anderthalb Viertelpfund sauber verlesenes und kleingehacktes Ochsenmark dazu gethan, mit 5 bis 6 ganzen Eyern und dem Gelben von 4 andern an die Masse gerührt, etwas Muskatblüthe darein, dann ein Potage- oder gewöhnliches Kuchen-Blech mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, das Blech mit gutem Butter-Taig ausgelegt, das Angerührte darein gefüllt, eine Hand voll geriebenes Milch- oder sonst mürbes Brod mit etwas Zucker und Zimmet vermischt, dasselbe über die

Torte gestreut, und solche in keiner schnellen Hitze gebacken.

Torte von frischen Himbeeren.

Zu einer mittlern Torte wird ein guter Butter- oder Weinbackes-Taig von einem halben Pfund Butter gemacht, ein Boden nach der Größe der Torte ausgewällt, derselbe auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt, der andere Taig auch gewällt, ein 2 Finger breiter Strich davon geschnitten, und um den ausgewällten Taig, welcher zuvor am Rand mit einem verklepperten Ey bestrichen werden muß, herum gelegt, dann eine halbe Maaß verlesene Himbeeren in einer Schüssel mit 2 Händen voll Zucker und einem Kaffeelöffelein Zimmet vermengt, die Torte damit 3- bis 4fach hoch belegt, neben mit einem Ey bestrichen, von dem übrigen Taig ein Gitter darauf gemacht, oben wieder bestrichen, in einer frischen Hitze gebacken, gleich warm mit Zucker überstreut, und zu Tisch gegeben.

Torte von Aprikosen mit einer Kruste.

Sind es frische Aprikosen, so werden sie von einander geschnitten. Von einem halben Pfund geläutertem Zucker gibt es eine Torte für 8 Personen. Man läutert den Zucker mit einem halben Schoppen Wasser, kocht die zerschnittenen Aprikosen, schneidet von einer halben Zitrone die Schale klein, klopft die Steine auf, schält die Kerne derselben aus heißem Wasser, zerstoßt sie klein, und läßt sowohl diese als die Zitronenschalen mit den Aprikosen aufkochen. Wenn sie weich und kurz eingekocht sind, legt man sie auf eine Platte, und läßt sie kalt werden. In ein zuvor mit Butter bestrichenes Potageblech wällt man nun von gutem Butter- oder Weinbackes-Taig einen Boden, der

bis an den halben Rand geht, legt die abgekühlten Aprikosen darein, vermengt ein Viertelpfund geschälte, und mit süßem Rahm grob zerstoßene Mandeln, auch ein am Reibeisen fein geriebenes Milch- oder anderes mürbes Brod mit einer starken Hand voll gestoßenem Zucker, und einem Kaffeelöffelein voll Zimmet, streut dieß dick über die Torte, thut etwas fein geschnittene frische Butter darauf, und backt sie in einem nicht allzuheißen Ofen. Es kann auch ein Gitter von Taig darüber gelegt, und von eingemachten Aprikosen eine Torte auf eben diese Art gemacht werden.

Torte von Kirschen mit den Steinen.

Ein Potageblech von mitlerer Größe wird mit Butter bestrichen, mit Semmel-Mehl bestreut, von einem Viertelpfund Butter ein Buttertaig verfertigt, ein Boden ausgewällt, derselbe in das Blech bis an den Rand herauf gelegt, dieser in Schuppen ausgeschnitten, ein Viertelpfund geschälte und mit Rosenwasser gestoßene Mandeln nebst 4 Loth gestoßenem Zucker und 1 Quint Zimmet mit einem Ey und 6 Eßlöffeln voll süßem Rahm angerührt, und die Masse auf den Boden des Buttertaigs ausgebreitet. Hierauf zupft man halb saure und halb schwarze Kirschen ab, legt sie dicht neben einander auf die Masse, verkleppert 6 Eyer stark mit einer Hand voll gestoßenem Zucker und einem halben Schoppen dickem süßem Rahm, gießt dieß über die Kirschen-Torte und backt sie gelb.

Kirschen-Torte auf andere Art.

Zu einer Torte von einem halben Pfund Butter werden 1 Pfund saure und eben so viel süße schwarze Kirschen ausgesteint, in einer Kastrol oder messingenen Pfanne mit einem Viertelpfund Zu-

cker, ohne etwas weiter daran zu thun, auf Kohlen langsam gekocht, und sobald sie eingekocht sind, nebst einem Quint gestoßenem Zimmet in ein Geschirr gethan. Den Abend zuvor verwällt man 2 Maaß gute Milch, theilt sie in 4 Häfen, stellt solche in den Keller, nimmt den andern Tag den aufgeworfenen Rahm ab, rührt ihn an die gekochten Kirschen, und setzt die Torte also auf: Der verfertigte Buttertaig wird zerschnitten und in 2 gleiche Theile gewällt, der eine Boden in der Größe eines kleinen Tellers ausgeschnitten, der andere nicht ausgeschnittene Theil auf ein Blech gelegt, neben von einem verklepperten Ey bestrichen, der ausgeschnittene Theil darauf gelegt, neben herum in Schuppen ausgeschnitten, oben wieder bestrichen, die Torte blind (leer) halb gebacken, dann erst mit den gekochten Kirschen gefüllt, vollends ausgebacken, und vor dem Aufstellen mit Zucker bestreut. — Auf diese Art Torten kommt kein Deckel.

Noch eine Art Kirschen-Torte mit einer Kruste.

Für 8 bis 9 Personen wird ein Potage-Blech mit Butter bestrichen, mit Semmel-Mehl bestreut, und von einem gut verfertigten Buttertaig ein Boden darein gelegt. Wird er zu dieser Torte allein gemacht, so sind anderthalb Viertelpfund Butter genug zum Taig. Hierauf steint man 2 Pfund saure und eben so viel süße Kirschen aus, nimmt ein Viertelpfund geschälte und zartgestoßene Mandeln in eine Schüssel, 2 Hände voll gesiebten Zucker, 2 ganze Eyer und 6 Eßlöffel voll süßen Rahm dazu, rührt dieß eine Viertelstunde, theilt dann die Masse auf dem Boden des Buttertaigs gleich aus, legt die ausgesteinten, zuvor ein wenig ausgedrückten Kirschen, auf der Mandelmasse herum, nimmt ein Viertelpfund ungeschälte Mandeln, stoßt

sie klein, nimmt eben so viel gestoßenen Zucker und ein halbes Loth Zimmet dazu, mengt es recht unter einander, streut Alles über die Kirschen-Torte, gießt ein Stücklein zerlassene Butter mit einem Eßlöffel darüber, und backt sie gelb.

Eine Krapf-Torte.

Zu einer Torte von mittlerer Größe für etwa 6 bis 8 Personen verfertigt man von einem halben Pfund Butter einen süßen Buttertaig, und läßt denselben liegen, bis die Masse darein gemacht ist. Zu dieser nimmt man ein Viertelpfund frisches Ochsenmark, das Gelbe von vier hart gesottenen Eyern, 6 bittere Mandelbrode, einige Stückchen Biscuit und 1 oder 2 Aepfel, welche zuvor geschält, zerschnitten und wie eine Compote gekocht seyn müssen, stoßt dieß Alles zusammen in einem Mörser fein, rührt es dann in einem Geschirr mit ein wenig gestoßenem Zimmet, 4 Loth fein geschnittenem Zitronat, und ein paar Eßlöffeln voll Zucker unter einander, wällt, wenn Alles recht beysammen ist, aus dem Buttertaig 2 Böden, legt das Blatt auf einen Bogen Papier, überstreicht es mit dem zuvor zu Schaum geschlagenen Weißen eines Eyes, setzt von der angemachten Masse Häufchen darauf, bis die ganze Masse zu Ende ist, legt das andere Blatt darüber, schneidet es neben herum schön aus, oder rädelt es mit dem Backrädchen, gibt jedem Häufchen einen kleinen Ausschnitt, bestreicht sie mit Eyerschaum, und backt die Torte in frischer Ofenhitze. Vor dem Auftragen wird sie mit Zucker überstreut, und mehr warm als kalt zu Tische gegeben.

Torte von Brunellen.

Ein Pfund Brunellen (geschälte dürre Zwetschgen) gibt eine Torte von mittler Größe. Die

Brunellen werden gewaschen, mit einem Schoppen Wein, einem kleinen Stück Zucker und etwas klein geschnittenen Zitronenschalen zugesetzt, wann sie ganz kurz eingekocht sind, auf eine Platte gethan, und mit einem Quint gestoßenem Zimmet, 2 Loth klein geschnittenem Zitronat und 4 Loth geschälten und länglicht zart geschnittenen Mandeln überstreut. Hierauf formirt man von gutem Butter- oder Wainbackes-Taig eine Torte, füllt die Brunellen darein, macht ein Gitter oder einen Deckel darüber, bestreicht sie mit einem verklepperten Ey, und backt sie wie alle Torten. Sie kann auch ohne Deckel, mit einer Kruste, wie schon gemeldet, gemacht werden.

Will man von großen und kleinen Rosinen eine Torten-Fülle haben, so wird sie auf eben dieselbe Art wie die von Brunellen gemacht. Ein halbes Pfund gibt immer eine mittlere Torte, über welche aber ein Deckel oder Gitter kommen muß.

Torte à la Crême (a la Crem) mit Eingemachtem.

Zu einer Torte für 6 bis 8 Personen macht man zuerst die Creme auf folgende Art: ein Kochlöffel voll Biscuit- oder feines Mehl wird in einer Kastrol oder messingenen Pfanne mit ein wenig süßem Rahm glatt angerührt, das Gelbe von 10 Eyern darein geschlagen, das von einer Zitrone am Zucker Abgeriebene auch dazu gethan, mit einem Schoppen Rahm vollends angerührt, dann auf Kohlen unter beständigem Rühren mit einem Stücklein Zucker aufgekocht, bis es eine Creme so dick wie ein dicker Reisbrey ist. Man schüttet sie nun auf einen Teller, rührt ein Quint gestoßenen Zimmet darein, und läßt sie erkalten. Hierauf wird eine runde oder ovale Torte von gutem Buttertaig gemacht (von einem halben Pfund Butter wird er

zur Torte groß genug), diese blind (ohne Fülle) gebacken, wenn sie fertig ist, gleich auf die Platte gelegt, auf der sie zu Tische kommt, der innere Boden mit eingemachten Kirschen, Johannis- oder Himbeeren belegt, die kalte Creme über das Eingemachte gegossen, der Rand von der Torte mit einem weißen Eis geeist, und dieselbe mit trockenen Kirschen oder Johannisbeeren mit den Stielen besteckt, deren Zubereitung bey den Confituren angezeigt ist.

Es kann auch auf die Torte von den 10 Eyweiß ein steifer Schaum geschlagen, eine Hand voll gesiebter Zucker nebst einer halben abgeriebenen Zitronenschale darunter gemengt, ein Blech von der Form der Torte mit Butter bestrichen, der geschlagene Schaum darauf gesetzt, gleich und schön in die Höhe getrieben, wieder mit Zucker überstreut, in einem nicht zu heißen Ofen gelb gebacken, dann der Schnee von dem Blech abgenommen, und statt des Eises auf die Torte gelegt werden.

Sand-Torte.

Ein halbes Pfund Butter rührt man recht leicht, schlägt 4 ganze und 4 gelbe Eyer darein, nimmt ein halbes Pfund feines Mehl, 4 Eßlöffel voll gesiebten Zucker und die abgeriebene Schale von einer Zitrone dazu, rührt dieß Alles mit einander noch recht stark, bestreicht 2 Bögen Papier mit Butter, legt von dem Taig auf einen derselben einen runden Boden, macht aus dem übrigen Taig ein Gitter, legt es auf den andern bestrichenen Bogen Papier, und backt jeden besonders. Nach dem Backen wird der Boden auf eine Platte gethan, mit eingemachten Früchten gefüllt, das Gitter darauf gelegt, die Torte neben am Gitter herum mit tro-

ckenen Früchten belegt, und mit Zucker und Zimmet überstreut.

Statt der Früchte schlägt man auch von 6 Eyern einen steifen Schaum, bestreicht ein Blech mit Butter, setzt von dem Schaum-Häuflein eines kleinen Eyes groß darauf, treibt solche aber mehr in die Höhe, überstreut sie stark mit Zucker und klein geschnittenen Zitronenschalen, backt sie in schwacher Hitze gelb, und stellt die Häuflein an dem Gitter herum.

Krach-Torte.

Man nimmt ein halbes Pfund feines Mehl in eine Schüssel, ein Viertelpfund gesiebten Zucker, die am Zucker abgeriebene Schale von einer halben Zitrone, 2 Eyweiß und einer Nuß groß Butter dazu, würgt dieß Alles unter einander zu einem Taig, macht 2 gleiche Theile davon, wällt beyde dünn aus, bestreicht von 2 gleichen Zinnplatten auswendig den Boden und den halben Rand mit Butter, legt jeden der 2 gewällten Böden über eine dieser Platten, schneidet neben herum in die Böden kleine Schuppen, stupft den einen stark mit einem Federkiel, schneidet den andern mit einem kleinen Messer fein aus, stellt die Platten auf ein Blech, und backt die darauf gelegten Böden in einem nicht sehr heißen Ofen. Der gestupfte Theil wird auf eine Platte gestellt, der ganze untere Boden mit eingemachten Johannis- oder Himbeeren eines Messerrücken dick bestrichen, und der ausgeschnittene Deckel darauf gestellt. Hat man eine Johannis- oder Himbeer-Gelee, so ist solche zur Fülle noch besser. — Diese Torte kann nicht im Vorrath gemacht werden, weil der Taig weich wird, wenn er über Nacht stehen bleibt. — Vier Loth geschälte

und fein gestoßene Mandeln können auch in den Taig geschafft werden.

Krach-Torte auf andere Art.

Die Torte selbst wird wie die vorherstehende gemacht; wenn sie gefüllt ist, und der Deckel gleich darauf liegt, wird von einem Viertelpfund gesiebtem Zucker, einem Eyweiß und etwas Zitronen-Saft ein Eis gerührt, der Deckel von der Torte damit übereist, nach diesem der Rand mit Streuzucker (Draschee) und länglicht geschnittenem Zitronat garnirt, oben auf dem Deckel werden rothe und weiße Zitronen-Bögen nach der Schattirung über einander gelegt, und dann erst die Torte getrocknet. Die Bögen sind bey der kleinen Backerey angezeigt.

Punsch-Torte.

Man rührt einen gewöhnlichen Biscuit-Taig von einem Pfund Zucker, wie solcher schon angegeben ist, verfertigt von Papier 4 gleiche runde Formen in der Größe eines mittelgroßen Kuchen-Blechs, füllt die gerührte Masse darein, backt sie schön gleich, und läßt sie erkalten. Hierauf nimmt man einen Schoppen (½ Bouteille) guten Arak, feuchtet die gebackenen Biscuits vermittelst eines Löffels damit an, so daß auf jeden der 4 Kuchen ein Viertel-Schoppen kommt, und läßt solche wieder trocknen. Nun thut man die Kuchen aus dem Papier, bestreicht den untern mit einer beliebigen Marmelade, legt wieder einen Kuchen darauf, bestreicht ihn wieder mit der Marmelade, und fährt so fort, bis alle auf einander liegen, der obere Kuchen darf nicht bestrichen werden. Nun wird von einem halben Pfund Zucker, 2 Eyweiß und 2 Eßlöffeln voll Arak ein Eis gemacht, die ganze

Torte

Torte damit überzogen und getrocknet. Sie kann, wenn sie getrocknet ist, mit eingemachten Früchten garnirt werden.

Quitten-Torte zum warmen Essen aufzustellen.

Von einem Viertelpfund Butter wird ein Butter- oder auch nur ein aufgeriebener Taig gemacht, ausgewällt und in ein Blech gelegt, welches einen hohen Rand hat, damit nach dem Backen der Ring wieder hinweggethan werden kann, dann der Boden mit eingemachten Quittenschnitzen nur einfach belegt. Hierauf siedet man 3 bis 4 ganze Quitten weich, schält sie, und reibt das Mark ab. Zu einem Viertelpfund Mark nimmt man eben so viel gesiebten Zucker und 6 Loth geschälte zart gestoßene Mandeln, rührt dieß mit 6 Eyern eine halbe Stunde, reibt eine Zitrone am Zucker ab, und thut es auch an die Masse. Wenn sie recht leicht ist, gießt man sie auf die Torte, reibt 1, auch 2 Milchbrode, vermengt sie mit einer Hand voll Zucker, auch etwas Zimmet, streut dieß über den Guß, belegt die Torte mit dünnen Schnittlein Butter, und backt sie.

Quitten-Torte auf andere Art.

Von einem halben Pfund Butter macht man einen guten Butter- oder Weinbackes-Taig, setzt diese Torte wie die à la Crême (a la Crem) auf, schält 3 oder 4 Quitten, schneidet sie zu Schnitzen, siedet sie ein wenig in einer messingenen Pfanne, gießt das Wasser ab, nimmt ein Viertelpfund Zucker und einen halben Schoppen Wein daran, läßt sie so lange über dem Feuer, bis sie ganz kurz eingekocht sind, thut sie dann in eine Schüssel, eine Hand voll geschälte und zart geschnittene Mandeln, ein Viertelpfund gewaschene und fest ausgedrückte

kleine Rosinen und die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone dazu, backt die aufgesetzte Torte blind, füllt die gekochten Quitten darein, schabt von 2 bis 3 andern gekochten Quitten das Mark, siedet ein Viertelpfund gestoßenen Zucker in einer messingenen Pfanne mit einem halben Glase Wasser nach kurzer Fäden Art, nimmt das Quitten-Mark darein, kocht es unter beständigem Rühren auf schwachem Feuer, rührt 2 Loth Zitronat, die Schale von einer halben Zitrone, 2 Loth geschälte und länglicht geschnittene Mandeln nebst dem Saft von der Zitrone an die gekochte Masse, breitet dieß über die eingefüllte Torte aus, macht ein weißes Eis darüber, und trocknet es im Ofen.

Compôte (Compot-) Torte mit einem Mandel-Guß.

Ein Potageblech für 6 bis 8 Personen wird bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, und von gutem Buttertaig ein Blatt gewällt, das bis an den halben Rand herauf geht. Alsdann werden 6 bis 8 Borsdorfer oder andere gute Aepfel geschält, entzwey- und ausgeschnitten. Hierauf wird ein Viertelpfund Zucker in eine Kastrol oder messingene Pfanne gethan, 1 Schoppen Wein und ein Glas Wasser darüber gegossen. Wenn dieß eine Zeitlang gesotten hat, thut man klein geschnittene Zitronenschalen dazu, legt die Borsdorfer verkehrt darein, und einen Deckel, der nicht über das Geschirr gehet, darauf, und kocht so lange, bis die Aepfel weich sind, nimmt sie dann vom Feuer weg, und läßt sie eine Zeitlang zugedeckt stehen, thut die Aepfel auf eine Platte, daß sie erkalten, nimmt anderthalb Viertelpfund geschälte und zart gestoßene Mandeln nebst eben so viel gesiebtem Zucker in eine Schüssel, rührt es mit 4 ganzen und 5 gelben Eyern eine halbe Stunde, schneidet von einer halben Zitrone die Schale,

2 Loth Zitronat und eben so viel Pomeranzenschalen dazu. Sobald die Masse dick gerührt ist, thut man das Geschnittene darein, legt die Compote auf den Taig in das Potageblech Daumen breit aus einander, füllt die gerührte Masse dazwischen ein, und backt sie im Ofen gelb.

Auf diese Art werden auch die Gußtorten gemacht, nur daß statt der Compote der Boden mit eingemachten Kirschen, Johannis- oder Himbeeren belegt, und der Guß von einem halben Pfund Mandeln und Zucker gemacht, und ganz darüber ausgebreitet wird.

Schön geläuterte Zucker-Torte.

Zu einer großen Torte werden anderthalb Pfund Zucker in einer messingenen Pfanne oder Kastrol mit einem oder anderthalb Schoppen Wasser so lange auf Kohlen gesotten, bis der Zucker die Probe hält, wenn man nehmlich einen Tropfen auf Stein fallen, und sich derselbe wie eine Perle zusammen ballen läßt. Wer will, kann auch den Zucker mit allerhand Saft färben. Unter den geläuterten Zucker thut man nun ein Pfund geschälte und klein gehackte Mandeln, ein Viertelpfund eingemachte Zitronenschalen und eben so viel eingemachte Quitten (Alles zugleich), rührt es wohl untereinander, nimmt es von dem Feuer ab, und rührt es noch so lange, bis es gestehen will, und anfängt weiß zu werden. Hierauf legt man auf ein rundes Blech ein weißes Papier, bestreicht dasselbe mit Mandel-Oel, legt über dieses doppelte Oblaten, streicht von dem Taig Fingers dick darauf, und läßt ihn trocknen, belegt ihn dann mit eingemachten Früchten, ziert die Torte schön, und trägt sie auf.

Aepfel- oder Fürsten-Torte.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, und 6 Eygelb daran, 3 Viertelpfund feines Mehl, 3 Eßlöffel gute Bierhefen mit einem Glase voll warmem Rahm dazu, klopft den Taig wohl zusammen, nimmt ein wenig Salz darein, und läßt ihn gehen, kocht dann ein Viertelpfund sauber gewaschene große und eben so viel kleine Rosinen mit einem halben Schoppen Wein, thut sie auf ein Geschirr, schneidet die Schale von einer halben Zitrone, 2 Loth Zitronat und 4 Loth geschälte Mandeln länglicht zart, mengt dieß mit einer Hand voll Zucker und einem Kaffeelöffelein gestoßenem Zimmet unter die Rosinen, schält 5 bis 6 Borsdorfer- oder ein paar andere große Aepfel, schneidet sie zu ganz feinen Schnittlein, thut sie in eine Kastrol, gießt ein Glas Wein darüber, läßt sie schnell einen Augenblick aufkochen, und legt die Aepfel mit dem Schaumlöffel auf eine Platte, daß sie kalt werden. Von dem gegangenen Theil wird nun die Hälfte auf ein mit Zucker und Zimmet besäetes Brett gelegt, mit der Hand ein runder Boden, so groß die Torte werden soll, ausgebreitet, ein Blech mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, der Boden darauf gelegt, derselbe oben wieder mit Zucker und Zimmet überstreut, und die Hälfte von den gekochten Rosinen darauf so ausgebreitet, daß es 2 Finger breit in der Rundung leer bleibt. Auf die Rosinen legt man die Aepfel, auf diese die übrigen Rosinen, nimmt den übrigen Taig wieder auf ein mit Zucker und Zimmet besäetes Brett, legt einen Strich Taig um das Leergelassene herum, von dem Uebrigen einen Deckel darüber, stupft ihn ein wenig mit dem Messer, und läßt ihn langsam gehen. Sobald die Torte reif ist, wird sie mit einem Ey bestrichen, und, ehe sie in

den Ofen kommt, mit einer Hand voll geschnittenen oder gestoßenen Mandeln, worunter etwas Zucker und Zimmet ist, überstreut.

Englische Torte.

Das Gelbe von 6 Eyern schlägt man in eine Schüssel, brüht so viel ganzen Safran, als zwischen 3 Fingern gefaßt werden kann, mit 2 Eßlöffeln voll siedendem Wasser ab, preßt ihn durch ein Tüchlein, rührt es an die Eygelb, anderthalb Viertelpfund geschnittene Butter, ein wenig Salz und ein halbes Pfund feines Mehl dazu, macht einen Taig daraus, würgt ihn leicht auf einem Brett, wällt ihn aus, überschlägt ihn nur einmal, macht 2 Theile daraus, wällt den einen zu einem runden Boden, und legt diesen in ein Potageblech von mittelmäßiger Größe, der Taig darf aber nur Fingersbreit an dem Rand heraufgehen. Zur Fülle werden 8 Loth ($\frac{1}{4}$ Pfund) große und eben so viel kleine zuvor sauber gewaschene Rosinen mit einem halben Schoppen Wein und einem Stücklein Zucker zugesetzt, ganz kurz (bis auf sehr wenig Sauce) eingekocht, auf eine Platte gethan, 6 Loth geschälte und länglicht zart geschnittene Mandeln mit einem Kaffeelöffelein voll gestoßenem Zimmet unter die Rosinen gemengt, und sobald sie kalt sind, in den Taig gefüllt. Den übrigen Taig wällt man vollends aus, macht kleine Striche davon, legt ein enges Gitter über die Torte, verrührt das Gelbe von 2 Eyern, rührt von dem Safran-Wasser ein wenig unter die Eygelb, bestreicht die Torte damit, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen.

Französische Torte.

Diese Torte ist kostbar, ich will sie daher nur in's Kleine anführen. — Von anderthalb Viertel-

pfund Butter macht man einen Buttertaig, wällt ihn zu 3 runden Blättlein, jedes so groß als einen Teller, legt sie auf ein Blech, stupft sie ein wenig, und backt sie, ohne sie zu bestreichen. Der andere Taig dazu wird auf nachstehende Art gemacht: von einem halben Pfund Mehl, einem Viertelpfund gesiebtem Zucker, eines Eyes groß Butter, 2 Eyweiß und ein wenig geriebener Zitronenschale verfertigt man einen Taig, wällt ihn dünner als den Buttertaig aus, macht ebenfalls 3 runde gleiche Böden davon, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, stupft sie stark mit einem Messer, damit sie keine Blattern bekommen, und backt sie im Ofen gelb. Beyde Arten Taig müssen über Nacht liegen. Den andern Tag wird der eine Boden vom Buttertaig auf ein rundes Apfelkuchen-Blech, das keinen Ring hat, gelegt, dieser Boden mit eingemachten Himbeeren überstrichen, ein Zuckerboden vom zweyten Taig darauf gethan, dieser mit Hägenmark überstrichen, ein Boden mit Buttertaig darauf, dieser mit eingemachten Kirschen überlegt, ein Zuckerboden darauf, auf diesen kommen eingemachte Aprikosen, dann der dritte Boden vom Buttertaig darauf, über diesen eingemachte Johannisbeeren, endlich wird der lezte Zuckerboden darauf gethan, und mit der Hand gedrückt, daß die Böden fest auf einander liegen, dann die Torte mit einem großen scharfen Messer rings herum gleich geschnitten, und ein weißes Eis darüber auf nachstehende Art verfertigt: Man nimmt anderthalb Viertelpfund feinen Zucker, schlägt das Weiße von einem Ey zu Schaum, thut Zitronensaft darein, rührt dieß zusammen eine Viertelstunde, und übereist dann die ganze Torte sowohl oben als rings herum damit, das Eis muß daher dicker als gewöhnlich seyn, damit es besser hält. Die Torte kann

man mit allen beliebigen Confituren zieren. Kommen kleine Ringe von einer Mandel-Masse darauf, so wird eine trockene Frucht darein gestellt, nebst diesem kann man auch geröstete Mandeln oder sonst kleine Backerey, und in deren Ermanglung Streu-Zucker (Draschee) nehmen. Am Rand wird die Torte mit kurzstieligen Früchten besteckt, und dann getrocknet. Sie kann etliche Tage aufbehalten werden.

Spanische Torte.

Für 6 bis 8 Personen schält man 20 Loth Mandeln, stoßt sie mit Zitronensaft zart, rührt ein halbes Pfund frische Butter, schlägt 10 Eyergelb langsam darein, nimmt alsdann die gestoßenen Mandeln nebst anderthalb Viertelpfund gesiebtem Zucker dazu, schneidet die Schale von einer Zitrone klein, stoßt ein halbes Loth Zimmet, eine ganze Muskatnuß und 1 Quint Nägelein zart, rührt das Geschnittene und Gestoßene nebst 6 Loth Semmelmehl an die Masse, einen mit 6 Eyweiß geschlagenen Schaum auch darein, füllt sie nun gleich in eine mit Butter bestrichene und mit Mutschelmehl bestreute blecherne Form, und läßt die Torte langsam im Ofen backen. Sie braucht eine kleine Stunde, bis sie fertig ist.

Sauerkraut einzumachen,

daß man allezeit eine Torte davon machen kann.

Zuerst nimmt man Sauerkraut aus der Stande, verliest es, und sucht nur das lange zarte heraus, wässert es 8 Tage lang, und nimmt es jeden Tag mit der Hand heraus, wenn man es in ein anderes Wasser legt. Es muß eine irdene Schüssel und ja kein Geschirr von Holz seyn, damit es keinen Holzgeruch annimmt. Wenn es nun die bestimmte Zeit

über gewässert ist, so wird es in einer Kachel mit kaltem Wasser auf Kohlen gesetzt, daß es schnell in's Kochen kommt, und nur so lange wie ein hartes Ey gekocht. Wenn es wieder erkaltet ist, wird das Sauerkraut auf ein reines Tuch gelegt und abgetrocknet. Auf 3 Viertelpfund (24 Loth) Sauerkraut rechnet man 1 Pfund Zucker, schält 6 schöne Zitronen, nimmt das Abgeschälte in einer Kastrol mit Wasser über das Feuer, und läßt es halb weich kochen, daß man das Weiße von dem Gelben rein abschaben kann. Hierauf schneidet man das Gelbe ganz fein länglicht wie das Sauerkraut, und behandelt übrigens die abgeschälten Zitronen, wie man es bey den Zitronen-Torten angezeigt findet. Das Pfund Zucker wird nun in einer messingenen Pfanne mit nicht ganz einem Schoppen Wasser geläutert und abgeschäumt, dann das Zitronenmark darein gethan, und noch ein wenig mitgekocht, nach diesem das Kraut mit den geschnittenen Zitronen so lange auf Kohlen gekocht, bis es ganz kurz eingekocht ist. Hierauf thut man es in ein sauberes Geschirr, läßt es darin kalt werden, braucht es entweder sogleich, oder hebt es in einem Zucker-Glas oder Porzellangeschirr auf. Die Torte wird von einem Weinbackes-Taig verfertigt, und dabey sonst Alles wie bey einer andern Torte gemacht.

Kuchen.

Aepfel-Kuchen mit Buttertaig.

Es werden saure Aepfel geschält und geschnitzt, eine große Hand voll gesiebter Zucker, 1 Quint ge-

stoßener Zimmet, 3 Eyer und ein Viertelpfund zerlassene Butter unter einander gerührt, die Aepfelschnitze darin umgekehrt, und dicht in einen von Buttertaig ausgewällten Kuchen gelegt. Hierauf vermengt man eine Hand voll geschälte und zartgeschnittene Mandeln mit etwas gestoßenem Zucker, streut es über die Aepfel, und backt den Kuchen. Wer den Zimmet nicht liebt, kann statt dessen etwas abgeriebene Zitronenschale darein thun.

Aepfel-Kuchen auf andere Art.

Ein halbes Trinkglas süße Milch, 3 Eygelb, ein Viertelpfund zerschnittene Butter, 3 Eßlöffel voll Bierhefen und ein wenig Salz würgt man mit feinem Mehl zusammen, bis es ein leichter Taig zum Wällen ist, wällt nach der Größe des Kuchenblechs Böden daraus, schneidet 6 bis 8 Aepfel zu dünnen Schnitzen, läßt sie mit einem Glas Wein schnell aufkochen, daß sie nur ein wenig weich werden, verrührt sie aber nicht, kocht auch ein Viertelpfund große und kleine Rosinen mit einem Glase Wein ein wenig auf, läßt dann Beydes erkalten, vermischt ein halbes Loth gestoßenen Zimmet mit einem Viertelpfund gestoßenem Zucker, bestreicht das Kuchenblech mit Butter, legt den einen gewällten Boden darein, von den Aepfelschnitzen und Rosinen darauf, Zucker und Zimmet darüber, wieder einen Boden darauf, und fährt so mit der Fülle und den Böden darauf fort, bis Beydes zu Ende ist. Wenn dieß fertig ist, läßt man den Kuchen gehen, bestreicht ihn mit zerlassener Butter, streut ihn, ehe er in den Ofen kommt, mit einer Hand voll geschälter und geschnittener Mandeln nebst ein wenig Zucker, und backt ihn langsam.

Kuchen von Borsdorfer-Aepfeln.

Von einem recht guten Buttertaig wird ein Kuchen, so groß man ihn haben will, wie gewöhnlich ausgewällt, und ein Potage- oder anderes Kuchenblech damit ausgelegt. Zu einem mittelgroßen Kuchen vermischt man 8 Loth gewaschene kleine Rosinen mit der klein geschnittenen Schale von einer halben Zitrone und 2 Loth ebenfalls fein geschnittenen Pomeranzenschalen, und streut sie auf den Taig. Nun schält man Borsdorfer-Aepfel, so viel man nöthig hat, schneidet sie in der Mitte entzwey, sticht das Kernhaus heraus, kehrt sie in etwas Wein, mit Zitronensaft und Zucker vermischt, um, belegt den Kuchen damit recht dicht, zerläßt ein Stückchen Butter, bestreicht damit vermittelst eines Pinsels die Aepfel, backt ihn im Backofen, und bestreut ihn nach dem Backen mit Zucker und Zimmet.

Kuchen von gekochten Aepfeln mit einer Kruste.

Zu einem Kuchen für 6 Personen werden 8 saure Aepfel geschält und geschnitzt, 4 Loth kleine und eben so viel große Rosinen gewaschen, 4 Loth frische Butter in einer Kastrol zerlassen, die Aepfel und Rosinen, ein Stücklein Zucker, die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone, 1 Quint gestoßener Zimmet, 4 gestoßene Nägelein und 2 Loth länglicht geschnittene Pomeranzenschalen darein gethan. Wenn dieß Alles beysammen ist, deckt man das Geschirr zu, dämpft die Aepfel bis sie weich sind, richtet sie dann auf eine Platte an, und läßt sie kalt werden, legt in ein mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Kuchenblech einen dünn ausgewällten Boden von Buttertaig, breitet die abgekühlten Aepfel eines halben Fingers dick darin aus, vermengt 4 Loth geschälte grob gestoßene Mandeln und ein ganz geriebenes Milchbrod mit

einer Hand voll gestoßenem Zucker und einem Kaffeelöffelein Zimmet, streut dieß Alles über den Kuchen, schneidet 4 Loth frische Butter darauf, und backt ihn gelb.

Kuchen von Süß-Aepfeln.

Man schält 7 bis 8 Süßäpfel, schneidet sie zu ganz dünnen Schnitzen, streut eine Hand voll gestoßenen Zucker und ein halbes Loth Zimmet darüber, mengt es unter einander, und läßt es stehen. Indessen verrührt man 8 Eyer stark mit einem halben Schoppen süßem Rahm und 2 Eßlöffeln voll Rosenwasser, nimmt 4 Hände voll Semmelmehl und eine Hand voll gestoßenen Zucker in eine Schüssel, rührt dieß mit dem Angemachten eine Viertelstunde, 8 gestoßene Nägelein dazu, dann erst die geschnittenen Aepfel darunter, bestreicht eine Kastrol oder ein rundes tiefes Blech eines kleinen Fingers dick mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, füllt die Masse darein, und backt sie langsam. Wenn der Kuchen fertig ist, wird er auf eine Platte gestürzt, und mit Zucker bestreut.

Kuchen von frischen Bratwürsten.

Zu einem mittlern Kuchen rührt man ein Vierteljfund Butter leicht, schlägt 2 ganze Eyer und von 2 andern das Gelbe darein, nimmt ein halbes Pfund feines Mehl, 2 große Eßlöffel voll Bierhefen, 6 Eßlöffel warme Milch, das benöthigte Salz und etwas Muskatnuß dazu. Wenn der Taig wohl geklopft ist, läßt man ihn gehen, bratet 3 Bratwürste auf dem Rost oder in einer Kachel, läßt sie ein wenig erkalten, bestreicht ein Kuchenblech mit Butter, streut es mit Mutschelmehl, breitet die Hälfte des gegangenen Taigs darin aus, schneidet die Bratwürste zu dicken Rädlein, legt sie auf dem Kuchen dicht zusammen, den übrigen Taig darüber, schlägt den untern Theil

mit dem Messer aufwärts, läßt den Taig noch einmal gehen, stupft ihn ein wenig, und backt ihn in frischer Hitze. Dieser Kuchen kann zu Gemüsen, als: Braunkohl, grünen oder eingemachten Bohnen, auch zu Sommerkohl oder Weißkraut gegeben werden.

Englischer Kuchen.

Ein halbes Pfund frische Butter rührt man leicht, thut anderthalb Viertelpfund gesiebten Zucker und ein halbes Pfund feines Mehl jedes besonders auf einen Teller, wascht ein Viertelpfund kleine Rosinen, und trocknet sie wieder, rührt das Gelbe von 8 Eyern, eines um das andere in die Butter, zu jedem Ey einen Eßlöffel voll Zucker und einen Kochlöffel voll Mehl, zuletzt den von 2 Eyweiß geschlagenen Schaum, hierauf erst die getrockneten Rosinen und das Abgeriebene von einer halben Zitrone dazu, füllt die Masse auf einen mit Butter bestrichenen und mit Semmelmehl bestreuten Bogen Papier, breitet sie zu einem runden Kuchen 2 Messerrücken dick aus, vermengt 4 Loth geschälte und länglicht zart geschnittene Mandeln mit ein wenig gestoßenem Zucker, streut dieß über den Kuchen und backt ihn langsam.

Glacirter (geeister) Kuchen.

Man schält so viel Borsdorfer-Aepfel, daß man einen mittelgroßen Kuchen damit belegen kann, schneidet sie in der Mitte von einander, das Kernhaus heraus, legt sie in ein breites Geschirr, gießt einen halben Schoppen ($\frac{1}{4}$ Bouteille) Wein darauf, thut etwas Zucker, einige ganze Nägelein, ein Stückchen Zimmet dazu, setzt sie zugedeckt auf Kohlen, läßt sie ein wenig dämpfen, und nimmt sie, wenn sie halb weich sind, auf eine Platte zum Erkalten.

Hierauf belegt man ein mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Blech mit einem dünn gewällten Boden von Buttertaig, legt die abgekühlten Aepfel dicht neben einander darauf, vermischt 4 Loth ungeschälte gestoßene Mandeln mit einem Kaffeelöffelchen voll gestoßenem Zimmet und einem starken Eßlöffel voll gestoßenem Zucker, streut es zwischen die Aepfel, daß aber ja nichts oben darauf kommt, und backt den Kuchen in einem nicht zu heißen Ofen. Nun wird die zurückgebliebene Sauce von den Aepfeln durch einen Schaumlöffel gegossen, 4 Loth Zucker und ein Trinkglas voll Wein dazu gethan, und dieses so lange auf Kohlfeuer gekocht, bis es wie ein Syrup ist, dann werden die Aepfel nach dem Backen damit bestrichen, daß sie eine Glace (Eis) bekommen, und nun wird der Kuchen aufgetragen.

Guß-Kuchen.

Man bestreicht ein Aepfelkuchen- oder Potageblech mit Butter, legt es mit Oblaten aus, rührt ein halbes Pfund gesiebten Zucker mit 3 Eyweiß eine Viertelstunde, schneidet 2 Loth Zitronat und die Schale von einer halben Zitrone länglicht, und 6 Loth geschälte Mandeln nur der Breite nach von einander, rührt alles Geschnittene nebst 1 Loth feinem Mehl und dem Saft von einer halben Zitrone an den Zucker, füllt die Masse auf die Oblaten, und läßt sie nur langsam backen.

Zu einem Hefenkuchen

nimmt man 4 Pfund feines Mehl in eine Schüssel, rührt das innere Mehl mit 4 Eßlöffeln guter Hefe und einem Schoppen warmer Milch an, läßt den Taig gehen, bis er reif ist, schneidet ein Pfund frische Butter darein, rührt 6 Eyer, etwas Salz und laue Milch daran, und schafft den Taig mit

der Hand so lange, bis er zähe ist, und sich ganz von der Hand losschält. Alsdann läßt man ihn wieder gehen, bestreicht einen Bogen Papier mit Butter, legt den gegangenen Taig darauf, drückt ihn mit der Hand aus einander, und läßt ihn noch einmal gehen. Ist er reif, so schneidet man in der Mitte kreutzweise Striche oder Mitscheln mit dem Messer darein, bestreicht den Kuchen mit einem Ey, bestreut ihn in der Mitte mit Salz und Kümmel, und bringt ihn gleich in den Ofen.

Himbeer-Kuchen.

Zu einem mittlern Kuchen setzt man eine halbe Maaß verlesene Himbeeren mit einer Hand voll gestoßenem Zucker in einem reinen Geschirr auf schwache Kohlen, kocht sie nur ein wenig, ohne darin zu rühren, thut sie auf eine kleine Platte, daß sie kalt werden, bestreicht das Blech zu dem Kuchen mit Butter, streut es mit Semmelmehl, legt ein Blatt von gutem Buttertaig bis an den halben Rand darein, die abgekühlten Himbeeren darauf, rührt ein Viertelpfund Butter mit 6 Eygelb zu einer leichten Masse, nimmt 4 Loth geschälte und zart gestoßene Mandeln nebst einem großen Eßlöffel voll Semmelmehl dazu, rührt es noch ein wenig damit, eine Hand voll gestoßenen Zucker, 1 Quint gestoßenen Zimmet und 3 Eßlöffel voll süßen Rahm daran, schlägt das Weiße von 4 Eyern zu Schaum, rührt ihn kurz vor dem Einfüllen der Masse darein, und backt den Kuchen langsam. Er ist für 6 Personen groß genug.

Himbeer-Kuchen auf andere Art.

In einem halbpfündigen Gogelhopfen-Model läßt man eine halbe Maaß verlesene Himbeeren mit einer Hand voll gestoßenem Zucker in einer messin-

genen Pfanne ein wenig anziehen, schüttet aber kein Wasser daran, weil die Himbeeren wässerig sind, thut sie hierauf auf eine Platte, damit sie kalt werden, nimmt ein Viertelpfund geriebenes Brod, ein Viertelpfund geschälte und zartgestoßene Mandeln nebst 4 Loth gestoßenem Zucker in eine tiefe Schüssel, und rührt dieß mit 6 Eyern eine starke Viertelstunde. Wird die Masse zu dick, so thut man noch ein paar Eygelb daran, schneidet 2 Loth Zitronat, eben so viel Pomeranzenschalen und die Schale von einer halben Zitrone so fein als möglich, nimmt das Geschnittene nebst einem Quint gestoßenem Zimmet auch in die Masse, bestreicht den Schneckenmodel stark mit Butter, streut ihn mit geriebenem Brod, thut die halbe Masse darein, die gekochten Himbeeren darüber, die übrige Masse darauf, und backt den Kuchen gleich. Frische Himbeeren können auch dazu genommen werden, wenn sie zuvor mit einer Hand voll gestoßenem Zucker eine Viertelstunde gebaitzt worden sind.

Kuchen von Johannisbeeren.

Man bestreicht ein Kuchenblech von mittelmäßiger Größe, streut es mit Mutschelmehl, belegt es mit gutem Buttertaig, aber nicht weit herauf, rührt ein halbes Pfund geschälte nnd zart gestoßene Mandeln nebst eben so viel gesiebtem Zucker mit einem zuvor geschlagenen Schaum von 8 Eyweiß eine Viertelstunde, zupft so viel Johannisbeeren ab, als der Boden erfordert, streut eine Hand voll gestoßenen Zucker darüber, und läßt sie eine Zeitlang in einem Geschirr stehen, füllt alsdann die Hälfte von der gerührten Masse in den Boden, die Johannisbeeren darüber, die übrige Masse darauf, nnd backt den Kuchen in einem nicht sehr heißen Ofen. Diese Größe ist für 5 bis 6 Personen hinlänglich.

Käse-Kuchen auf gewöhnliche Art.

Man rührt einen zarten sauren Käse eine Zeitlang in einer Schüssel, thut sogleich eine Hand voll weiß Mehl daran, dann 2 Eyer, ein Viertelpfund zerlassene Butter, ein wenig Salz, ein paar Eßlöffel Rosenwasser, eine Hand voll gewaschene kleine Rosinen und ein Trinkglas voll Milch oder sauren Rahm dazu. Wenn dieß unter einander gerührt ist, wird die Masse auf einem von Butter- oder aufgeriebenem Taig verfertigten Kuchen gleich ausgebreitet, der Kuchen ein wenig mit zerlassener Butter begossen und gebacken.

Süßer Käse-Kuchen.

Zu einem mittelmäßig großen Kuchen macht man eine halbe Maaß Milch mit einem Stücklein Zucker siedend, verrührt 10 Eyer in einem Hafen, nimmt 6 Eßlöffel voll saure Milch dazu, gießt die verrührten Eyer in die Milch, und läßt sie unter beständigem Rühren über dem Feuer gerinnen. Sobald man sieht, daß sich's scheidet, gießt man's in eine Serviette, bindet diese zusammen, hängt sie auf, und legt einen Boden von Buttertaig in ein Kuchenblech. Sobald der Käse abgelaufen ist, rührt man eine Hand voll Mehl, etliche Eßlöffel Rosenwasser, eine Hand voll gestoßenen Zucker, ein Viertelpfund zerlassene Butter, 3 Eyer, ein kleines Glas süßen Rahm, und zuletzt ein Viertelpfund kleine und große Rosinen darein, breitet die Masse auf dem verfertigten Buttertaig aus, vermengt 4 Loth geschälte und länglicht geschnittene Mandeln mit etwas Zucker, stupft den Kuchen zuvor, übergießt ihn mit ein wenig zerlassener

Butter

Butter, streut dann die Mandeln darüber, und backt ihn gelb.

Kirschen-Kuchen.

Von 2 Kreutzerwecken schneidet man die Rinde ab, reibt das Innere auf dem Reibeisen, nimmt ein Viertelpfund geschälte und zart gestoßene Mandeln und eben so viel gestoßenen Zucker dazu, rührt diese 3 Stücke mit 8 Eyern eine halbe Stunde stark in einer tiefen Schüssel, dann einen Eßlöffel Rosenwasser, ein halbes Loth gestoßenen Zimmet und die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone darein. Wenn die Masse so leicht wie ein Tortentaig ist, bestreicht man einen halbpfündigen Schneckenmodel dick mit anderthalb Viertelpfund Butter, bestreut ihn stark mit Semmelmehl, rührt kurz vor dem Einfüllen 2 Pfund abgezupfte Kirschen schnell in die Masse, und bringt den Kuchen gleich in den Ofen, daß sich die Kirschen nicht setzen.

Kirschenkuchen auf andere Art.

Von 2 Kreutzerwecken wird die Rinde abgeschnitten, und das Innere in halb Milch und halb Wasser kalt eingeweicht. Nun rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 6 Eyern darein, nimmt ein Viertelpfund geschälte und zart gestoßene Mandeln, worunter einige bittere seyn können, eben so viel fein gestoßenen Zucker, die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone, anderthalb Quint Zimmet nebst einigen Nägelein, Beydes gestoßen, dazu, schlägt das Weiße von den 6 Eyern zu Schaum, rührt ihn darein, und zuletzt 2 Pfund abgezupfte Kirschen auch in die Masse, und füllt solche in einen zuvor mit Butter bestrichenen und mit Semmel- oder Mutschel-

Mehl bestreuten Schnecken-Model oder in ein Potageblech, und backt den Kuchen im Backofen.

Wer will, kann auch Pomeranzen-Schalen und Zitronat dazu nehmen.

Kirschenkuchen dritte Art.

Man reibt 2 Kreutzerwecken ab, schneidet sie von einander, weicht sie im Wasser, schält ein Viertelpfund Mandeln, schneidet solche nebst 2 Loth Zitronat, eben so viel Pomeranzenschalen, und der Schale von einer halben Zitrone zart und länglicht, stoßt ein halbes Loth Zimmet und 1 Quint Nägelein grob, drückt den eingeweichten Weck fest aus, dämpft ihn in anderthalb Viertelpfund (12 Loth) frischer Butter, läßt ihn in einer tiefen Schüssel erkalten, schlägt hierauf 6 bis 7 Eyer daran, thut ein Viertelpfund gestoßenen Zucker dazu, rührt ihn nur eine Viertelstunde, dann das Geschnittene und das grob gestoßene Gewürz darein, und 2 Pfund, auch mehr, abgezupfte Kirschen darunter. Hat man eine metallene oder eiserne Kachel, so wird ein Stücklein Schmalz darin heiß gemacht, eine Hand voll Semmelmehl darein gethan, ein Deckel mit Kohlen darüber gesetzt, und langsam gebacken. Kommt aber der Kuchen in einen Backofen, so wird der Model stark mit Butter bestrichen, mit Semmel-Mehl gestreut, und die Masse darein gefüllt.

Gerührter Kirschenkuchen.

Man rührt 8 Eyer mit einem halben Pfund gesiebtem Zucker eine halbe Stunde in einem Hafen, reibt 8 Loth Schwarzbrod mit Brosamen und Rinde ab, feuchtet es mit ein paar Eßlöffeln voll Wein an, rührt dieß nebst einem Viertelpfund geschälter und klein gestoßener Mandeln noch eine Viertelstunde mit den Eyern, dann ein halbes Loth gestoßenen Zimmet, 2 Loth Zitronat und die klein

geschnittene Schale von einer halben Zitrone auch daran, bestreicht einen halbpfündigen Schnecken-Model dick mit einem Viertelpfund Butter, bestreut ihn stark mit geriebenem Brod, thut 2 Pfund abgezupfte Kirschen in die Masse, füllt sie gleich ein, und bringt sie schnell in den Backofen, ehe sich die Kirschen setzen.

Kirschenkuchen mit Hefen.

Man rührt ein Viertelpfund Butter leicht, nach diesem 2 ganze und 3 gelbe Eyer darein, ein halbes Pfund feines Mehl, 2 Eßlöffel voll Zucker, eben so viel gute Bierhefen und 4 Eßlöffel voll warme Milch dazu, schafft den Taig so lange zusammen, bis er sich von der Schüssel losschält, schneidet ein Viertelpfund geschälte Mandeln klein gewürfelt, dämpft 2 Pfund abgezupfte Kirschen nur ein wenig in einem Stücklein Butter, thut solche mit dem Schaumlöffel auf eine Platte, läßt sie erkalten, schneidet 2 Loth Zitronat, 2 Loth Pomeranzenschalen und die Schale von einer halben Zitrone klein, bestreicht ein rundes Kuchenblech mit Butter, streut es stark von den geschnittenen Mandeln, über diese Zucker und ein wenig Mutschelmehl. Wenn der Taig gegangen ist, wird der halbe Theil desselben auf dem Kuchenblech ausgebreitet, Zucker, Zimmet und die Hälfte von dem Zitronat, den Pomeranzen- und Zitronen-Schalen darüber gestreut. Nun legt man die gedämpften Kirschen dicht darauf, auf diese wieder Zucker und Zimmet, und das Geschnittene voll darüber, breitet die andere Hälfte des Taigs darauf aus, streut die noch übrigen geschnittenen Mandeln mit einer Hand voll Zucker darüber, läßt den Kuchen noch einmal gehen, und backt ihn in frischer Hitze.

Mandel-Kuchen.

Ein halbes Pfund geschälte Mandeln schneidet man nur mitten entzwey, stoßt anderthalb Viertelpfund Zucker, thut ihn in eine messingene Pfanne, die Mandeln, nebst einer welschen Nuß groß Butter dazu, rührt die Mandeln auf schwachem Feuer so lange, bis sie braun werden, bestreicht eine mittlere Zinnplatte auf der verkehrten Seite mit Butter, schüttet die Mandeln darauf, breitet sie mit einem Löffel darüber aus, bis es ein runder Kuchen ist. Sobald derselbe kalt ist, wird er abgenommen, und auf eine runde Platte gestürzt.

Napf-Kuchen.

So schwer 6 Eyer wägen, wiegt man Brosamen von Weck oder Weißbrod, nimmt ein Viertelpfund gesiebten Zucker dazu, rührt Beydes mit den Eyern eine halbe Stunde, dann die von einer Zitrone abgeriebene Schale und so viel süßen Rahm darein, bis die Masse in der Dicke wie ein Kaiserkuchen ist, bestreicht ein Potageblech stark mit Butter, streut es mit Semmelmehl, füllt die Hälfte von der Masse darein, streut ein Viertelpfund sauber gewaschene große und kleine Rosinen darüber, thut die andere Masse darauf, vermengt 16 Loth geschälte und länglicht geschnittene Mandeln mit etwas Zucker, Zimmet, ein wenig geriebenem mürbem Brod, oder in dessen Ermanglung mit ein wenig Semmelmehl, bestreut damit den Kuchen, schneidet kleine Stücklein Butter darauf, und backt ihn gelb. Er kann auch auf Kohlen gebacken werden.

Kuchen von Borsdorfer-Aepfeln.

Zu einem Kuchen für 4 Personen schält man 8 große Borsdorfer-Aepfel, reibt das Mark an dem Reibeisen bis an den Butzen oder das Kern-

haus ab, nimmt das Abgeriebene nebst einer Hand voll Zucker und 4 Loth gewaschene kleine Rosinen in eine Schüssel, rührt das Gelbe von 6 Eyern nebst 3 Eßlöffeln voll Kirschengeist daran, schlägt das Weiße von 3 Eyern zu Schaum, und rührt ihn zuletzt darein, macht hierauf in einem eisernen oder irdenen Geschirr 4 Loth Schmalz heiß, setzt es wieder vom Feuer weg, füllt die angerührte Masse darein, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf, setzt es auf schwache Kohlen, und läßt es langsam aufziehen. Es kann als eine Nachtspeise statt eines Gemüses aufgestellt werden.

Zu einem **Quittenkuchen**

reibt man 2 altgebackene Kreutzerwecken oder Weißbrode ab, weicht das Innere in gute Milch ein, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt 3 ganze und 4 gelbe Eyer darein, drückt den eingeweichten Weck fest aus, rührt ihn nebst 1 Quint gestoßenem Zimmet, der klein geschnittenen Schale von einer Zitrone, 4 Loth gestoßenem Zucker und dem Saft von einer halben Zitrone darein, schält 2 bis 3 Quitten, schneidet sie zu kleinen Schnitzen, siedet sie zuvor im Wasser, nimmt sie wieder mit dem Schaumlöffel heraus, kocht sie mit einem Stücklein Zucker und einem halben Schoppen Wein vollends aus, läßt sie kalt werden, mengt sie unter die gerührte Masse, bestreicht eine Kastrol oder ein rundes Blech mit Butter, streut es mit Mutschelmehl, füllt die Masse darein, und backt sie wie einen Kirschenkuchen auf Kohlen oder im Ofen.

Radankuchen.

Anderthalb Viertelpfund Butter rührt man leicht, schägt 9 Eyer langsam darein, nimmt zwey und ein halbes Viertelpfund (20 Loth) feines Mehl, 2 starke Eßlöffel voll gesiebten Zucker und 3 Eßlöf-

fel voll Bierhefen dazu, rührt dieß mit warmem süßem Rahm wohl an, bis der Taig in der Dicke wie ein Straubentaig ist, bestreicht eine Schneckenform mit Butter, streut sie mit geschnittenen Mandeln, und über die Mandeln gestoßenen Zucker. Wer Rosen- oder Pomeranzenblüth-Wasser liebt, kann auch einen Eßlöffel voll oder auch geschnittene Zitronenschalen in die Masse thun. Hierauf läßt man den Kuchen gehen, und backt ihn in frischer Hitze.

Rahm- (Sahne-) Kuchen.

Ein Kuchenblech belegt man nebst dem ganzen Rand herauf mit einem Boden von Buttertaig, rührt einen Kochlöffel voll feines Mehl mit 4 Loth gestoßenem Zucker mit einem Theil von einem Schoppen süßem Rahm zuvörderst glatt an, 10 ganze Eyer darein, nach diesem einen Schoppen sauren Rahm und den übrigen süßen vollends dazu, streut 4 Loth gewaschene kleine Rosinen auf den Boden des Kuchens, schüttet die angerührte Masse darauf, und backt ihn. Hat man keinen sauren Rahm, so nimmt man eine halbe Maaß süßen Rahm, und statt 10, 12 Eyer. Man kann auch das von einer Zitrone Abgeriebene, ein wenig gestoßenen Zimmet und Rosenwasser darein thun. — Dieser Kuchen ist für 8 Personen groß genug.

Reis-Kuchen.

Ein Viertelpfund Reis gibt einen Kuchen von mittlerer Größe. Der Reis wird rein gewaschen, mit siedendem Wasser abgebrüht, das Wasser nach einer Viertelstunde abgegossen, und der Reis mit einer halben Maaß Milch dick gekocht, nach diesem läßt man ihn erkalten, stoßt ihn, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 5 Eyern darein, nimmt den gestoßenen Reis, 4 Loth gesto-

ßenen Zucker, ein wenig Zimmet, 2 Loth Zitronat und ein Stücklein Zitronenschale, beyde letztere Stücke zuvor klein geschnitten dazu, schlägt das Weiße von den 5 Eyern zu Schaum, rührt ihn auch in die Masse, legt einen gewällten Buttertaig in ein bestrichenes Kuchenblech, füllt die gerührte Masse darein, vermengt eine Hand voll geschälte zart und länglicht geschnittene Mandeln mit ein wenig Zucker, bestreut den Kuchen damit, und backt ihn.

In die gerührte Masse kann auch eine Hand voll gestoßene Mandeln und eine Hand voll gewaschene kleine Rosinen gethan werden.

Schafkopf.

Ein Viertelpfund geschälte und mit einem Viertelpfund Butter fein gestoßene Mandeln nimmt man in eine Schüssel, 6 Loth gesiebten Zucker dazu, rührt dieß mit 6 Eyern eine halbe Stunde, legt ein Potage- oder Aepfelkuchen-Blech mit gutem Buttertaig aus, rührt kurz vor dem Einfüllen der Masse ein Quent gestoßenen Zimmet, 2 Eßlöffel Rosenwasser und einen völligen Schoppen süßen Rahm darein, gießt sie auf den Taig, und backt sie im Ofen gelb.

Zu einem Speckkuchen

schält man 6 bis 8 Zwiebeln, schneidet sie klein, dämpft sie in einem Viertelpfund Butter weich, läßt sie kalt werden, rührt dann ein wenig Kümmel und Salz, 2 bis 3 Eyer und ein Glas sauren oder süßen Rahm mit den geschnittenen Zwiebeln unter einander, verfertigt einen ausgewällten Kuchen, breitet die Zwiebel-Masse darauf aus, schneidet ein halbes Viertelpfund Speck zu kleinen Bröckelein, streut solche oben darüber, stupft den Kuchen stark, daß er keine Blattern bekommt, und backt ihn.

Süßer Speckkuchen.

Man schält ein halbes Pfund Mandeln, schneidet den halben Theil länglicht, stoßt die andere Hälfte zart, reibt 2 Zitronen ab, thut das Mark auch dazu, nimmt die gestoßenen Mandeln, anderthalb Viertelpfund Zucker, das Geriebene von den Zitronen nebst ihrem Saft in eine messingene Pfanne, rührt dieß mit 4 Eyern glatt an, läßt es über dem Feuer unter beständigem Rühren einen Augenblick aufkochen, thut es zum Erkalten in eine Schüssel, schneidet 4 Loth Zitronat länglicht zart, behält ein ganzes Stücklein davon zurück, rührt die geschnittenen Mandeln und den Zitronat unter die Masse, wällt 2 gleiche Böden von gutem Buttertaig, schneidet sie wie einen Kuchen in die Rundung, legt einen Kuchen auf ein mit Mehl besäetes Blech, breitet die gekochte Masse darauf aus, daß am Rande herum nur eines Fingers breit Platz ist, bestreicht den leergelassenen Rand mit einem Ey, legt den andern Boden darüber, drückt neben hin auf das Bestrichene mit dem Finger, stupft den Kuchen oben stark, und backt ihn halb im Ofen. Indessen legt man 4 Loth weißen Zuckerkandis zur Wärme, bröckelt ihn wie zerschnittenen Speck, schneidet den zurückbehaltenen Zitronat wie Zwiebeln, und ein Stücklein Zitronenschale wie Kümmel. Sobald nun der Kuchen halb gebacken ist, wird er mit zerlassener Butter vermittelst eines Pinsels überfahren, dann das Geschnittene und Gebröckelte darüber gestreut, und derselbe vollends ausgebacken.

Süßer Speckkuchen auf andere Art.

Von einem halben Pfund Butter macht man einen feinen Butter- oder Weinbackes-Taig, wällt 2 gleiche Kuchen daraus, rührt anderthalb Viertelpfund geschälte und zart gestoßene Mandeln und

eben so viel gesiebten Zucker mit 3 Eyern eine Viertelstunde, schneidet 2 Loth Zitronat, eben so viel Pomeranzenschalen und die Schale von einer halben Zitrone klein, thut dieß an die gerührten Mandeln, füllt dann die Masse auf den einen ausgewällten Boden, breitet sie darauf aus, und läßt neben an dem Rand herum eines Daumen breit leer. Das Leergelassene wird mit einem verkleppertem Ey bestrichen, der andere Boden darauf gelegt, der Kuchen mit dem Backrädlein rings herum geradelt, mit einem Messer in der Mitte gestupft, im Ofen halb gebacken, hierauf ein halbes Viertelpfund Zuckerkandis bey der Wärme gebröckelt, ein Stücklein Zitronat wie Zwiebel und ein wenig Zitronenschale so klein wie Kümmel geschnitten, dieß Alles über den halb gebackenen Kuchen gestreut, und derselbe, wenn er zuvor mit einem Butter-Pinsel überfahren ist, damit das Geschnittene sich besser darauf hält, vollends im Backofen fertig gemacht.

Traubenkuchen.

Man reibt die Rinde von einem altgebackenen Weck ab, schneidet das Innere zu zarten Schnitten, gießt einen halben Schoppen siedende Milch darüber, thut 6 Loth geschälte und fein gestoßene Mandeln, 2 Eßlöffel voll Semmelmehl und einen Eßlöffel Weißmehl an den abgebrühten Weck, 6 Loth gestoßenen Zucker, 1 Quint Zimmet, einen Eßlöffel Rosenwasser dazu, und rührt dieß Alles zusammen mit 6 Eyern eine Viertelstunde. Hat man keine metallene Kachel, so nimmt man eine kleine schickliche eiserne Pfanne dazu, macht ein Viertelpfund Schmalz darin heiß, legt ein geschnittenes weißes Papier darein, thut in die gerührte Masse 2 bis 3 Hände voll abgezupfte Traubenbeeren, füllt sie gleich ein, setzt einen Deckel mit Kohlen darüber,

gibt unten auch ein wenig Kohlen, und backt den Kuchen langsam. Sobald derselbe fertig ist, wird er auf eine Platte gestürzt, das Papier weggenommen, und der Kuchen mit Zucker und Zimmet überstreut.

Bemerkung. Im Winter kann man auch von **eingemachten Kirschen** solche Kuchen verfertigen.

Traubenkuchen auf andere Art.

Ein mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Potageblech legt man mit gutem Buttertaig aus, rührt ein Viertelpfund geschälte und zart gestoßene Mandeln nebst eben so viel gesiebtem Zucker mit einem Ey und 6 Eßlöffeln voll süßem Rahm an, ein Quent gestoßenen Zimmet darunter, breitet dieß in dem Boden des Buttertaigs aus, zupft schwarze und rothe Trauben ab, legt die Beeren ganz dicht auf den Mandeln herum, rührt 6 Eyer stark mit einer Hand voll Zucker, und einen halben Schoppen guten süßen Rahm daran, gießt dieß über den Kuchen, und backt ihn gelb.

Weinkuchen.

3 Hände voll geriebene Brodbrosamen röstet man in einem Stück Butter hellbraun, gießt einen Schoppen guten Wein daran, läßt es dick einkochen und erkalten. Hierauf nimmt man ein Viertelpfund gesiebten Zucker, eben so viel geschälte und fein gestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale von einer Zitrone, ein Kaffeelöffelchen voll Zimmet und ein wenig Nägelein zusammen in eine Schüssel, rührt es mit dem Gelben von 8 Eyern eine Zeitlang, thut dann das gekochte Brod nebst einem Viertelpfund gewaschenen Rosinen dazu, schlägt das Weiße von 6 Eyern zu Schaum, rührt ihn langsam (spielt ihn gleichsam) auch in die Masse, füllt sie in ein mit Butter bestrichenes und mit Semmel-

Mehl bestreutes Blech, backt sie langsam im Ofen, und überstreut vor dem Auftragen den Kuchen mit Zucker und Zimmet.

Bemerkung. Das Blech kann auch mit Buttertaig belegt, und die Masse darauf gefüllt werden.

Zu einem Wienerkuchen

rührt man ein halbes Pfund Butter leicht, schlägt 2 ganze Eyer und von 5 andern das Gelbe darein, nimmt 3 Viertelpfund (24 Loth) schönes Mehl, 2 Eßlöffel voll gute Hefen, 6 Eßlöffel süßen Rahm und einige Eßlöffel voll Zucker dazu, macht dieß zu einem Taig, und schlägt ihn, bis er sich von der Schüssel schält, dann läßt man ihn gehen, schneidet 4 Loth Zitronat, die Schalen von 2 Zitronen und ein halbes Viertelpfund geschälte Mandeln ganz fein länglicht, nimmt die Hälfte von dem gegangenen Taig auf ein Brett, bestreicht ein rundes Potageblech oder einen Bogen Papier mit Butter, bestreut es mit gestoßenem Zucker und Semmelmehl, legt den Taig darauf, breitet ihn mit der Hand rund aus, bestreut ihn mit Zucker und Zimmet, das Geschnittene darüber, macht von dem übrigen Taig ein Gitter, das aber nicht gewällt, sondern nur in die Rundung gewärgelt, und weit darüber auseinander gelegt seyn darf. Dann schlägt man von dem untern Taig herauf, wie bey einem eingeschlagenen Kuchen, läßt ihn gehen, bestreicht ihn mit einem verrührten Ey, backt ihn in schneller Hitze, und überstreut ihn nach diesem mit Zucker und Zimmet.

Statt dieser Fülle kann man auch ein Viertelpfund große und eben so viel kleine Rosinen mit einem Stücklein Zucker und einem halben Schoppen (Leipziger Viertel) Wein ein wenig aufkochen, sie wieder kalt werden lassen, und dann zu dem Kuchen füllen.

Wisbader-Kuchen.

Ein halbes Pfund Mehl wird auf ein Backbrett genommen, ein Ring darein gemacht, ein Viertelpfund Butter darein geschnitten, ein Ey nebst ein wenig Salz und ein paar Eßlöffeln voll süßem Rahm dazu gethan, dieß zu einem Taig untereinander gemacht, derselbe einmal überschlagen, ein Kuchen daraus gewällt, ein Rand darum gemacht, in 6 Loth Butter, 4 Eßlöffel Mehl wie zu einer gebrennten Suppe braun geröstet, dasselbe ein wenig abgekühlt, und über den ausgewällten Kuchen gestrichen, ein Viertelpfund gestoßener Zucker mit einem halben Loth gestoßenem Zimmet vermengt, und über das Mehl auf den Kuchen gestreut, daß es eine dicke Kruste gibt, dann der Kuchen im Ofen gelb gebacken.

Zimmetkuchen.

In ein Blech von mittlerer Größe legt man einen dünn ausgewällten Buttertaig, nimmt anderthalb Viertelpfund geschälte und grob gestoßene Mandeln, eben so viel gestoßenen Zucker und ein halbes Loth Zimmet in eine Schüssel, rührt dieß mit 10 Eßlöffeln voll gutem Rahm an, und breitet die Masse über den Kuchen aus. Ehe er in den Ofen kommt, wird er mit einem Messer gestupft, gelb, aber langsam gebacken, doch so, daß er auch nicht ausdorrt.

Zitronenkuchen.

Zwey hübsche Zitronen reibt man am Zucker ab, nimmt das Abgeriebene nebst einem Viertelpfund gesiebtem Zucker in eine Schüssel, rührt Beydes mit dem Gelben von 6 Eyern eine Viertelstunde, thut dann 6 gestoßene Zwieback oder 8 Makronen nebst ein wenig gestoßenem Zimmet dazu, schlägt das Weiße von 4 Eyern zu Schaum, drückt den

Saft von 2 Zitronen aus, und rührt ihn mit dem Schaum unter die Masse. Hierauf wird von einem mürben Zuckertaig ein dünner Boden gewällt, ein Becken mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, der ausgewällte Boden darein gelegt, die Masse eingefüllt, und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken. Wenn der Kuchen anfängt gelb zu werden, wird ein Bogen Papier darüber gelegt, damit er langsam backt. Der Zuckertaig wird auf folgende Art verfertigt: Zu der oben bemerkten Portion nimmt man 8 Loth Mehl, 4 Loth gesiebten Zucker, 4 Loth frische Butter, 4 Loth geschälte und zart gestoßene Mandeln, rührt dieß Alles zusammen mit einem Ey an, knätet es zusammen, wällt es einmal aus, überschlägt es, und wällt es dann zu einem eines Messerrücken dicken Boden.

Kuchen von grünen (frischen) Zwetschgen.

Man schneidet die Zwetschgen der Länge nach auf, legt in jede Zwetschge statt des herausgenommenen Steins eine geschälte Mandel nebst ein wenig Zucker und Zimmet. Zu dem Taig rührt man anderthalb Viertelpfund Butter leicht, schlägt 3 ganze und 3 gelbe Eyer daran, nimmt ein halbes Pfund feines Mehl, 2 Eßlöffel voll gesiebten Zucker, 2 Eßlöffel Bierhefen und 3 bis 4 Eßlöffel warme Milch dazu, klopft den Taig stark, läßt ihn gehen, bestreicht ein rundes Kuchenblech, bestreut es mit Semmelmehl, nimmt den gegangenen Taig darein, breitet ihn nicht viel, sondern nur in der Rundung aus, stellt die gefüllten Zwetschgen aufrecht darein, doch nicht zu nahe an einander, läßt den Kuchen wieder gehen, backt ihn in frischer Hitze, und überstreut ihn nachher mit Zucker und Zimmet.

Zwetschgenkuchen auf andere Art.

Ein bestrichenes und bestreutes Kuchenblech legt man mit einem Buttertaig aus, schneidet die Zwetschgen der Länge nach auf, verrührt 2 Eyer mit einem Viertelpfund zerlassener Butter, thut eine Hand voll gesiebten Zucker und ein Quent gestoßenen Zimmet dazu, kehrt die Zwetschgen darin um, legt sie auf den Kuchen, vermengt 6 Loth geschälte und zartgeschnittene Mandeln mit einer Hand voll gestoßenem Zucker und ein wenig Zimmet, streut dieß über die Zwetschgen, und backt den Kuchen.

Kuchen von geschälten Zwetschgen.

Man schält die Zwetschgen, schneidet sie der Länge nach von einander, belegt ein bestrichenes und gestreutes Blech mit gutem Buttertaig, nimmt ein Viertelpfund geschälte und zart gestoßene Mandeln nebst eben so viel gestoßenem Zucker in eine Schüssel, rührt dieß mit 2 ganzen und 2 gelben Eyern eine Viertelstunde, nach deren Verfluß die kleingeschnittene Schale von einer Zitrone, ein halbes Loth gestoßenen Zimmet nebst dem Saft von der Zitrone daran, kehrt die aufgeschnittenen Zwetschgen in der gerührten Masse um, legt sie wie ganze Zwetschgen auf den Kuchen, doch nicht so nahe zusammen, breitet die zurückgebliebene Masse darüber aus, und backt den Kuchen langsam. — Es kann auch nur die andere Hälfte Mandeln gestoßen, und die andere Hälfte geschnitten darüber gestreut werden.



Hefen- und andere Backerey.

Hefen-Biscuits.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, dann das Gelbe von 8 Eyern darein und 2 Eßlöffel gute Bierhefen, 4 Eßlöffel süßen Rahm, eine Hand voll gesiebten Zucker und 3 Viertelpfund feines Mehl daran. Der Taig muß ganz leicht seyn. Sollte er noch ein wenig zu fest seyn, so werden noch ein paar Eßlöffel voll süßer Rahm daran gethan. Alsdann läßt man den Taig gehen, legt ihn hierauf auf ein mit Mehl bestreutes Brett, wällt ihn eines Fingers dick aus, oder drückt ihn nur mit der Hand, schneidet ihn zu kleinen langen Stücklein wie ein dickes Biscuit, legt die Stücklein etwas weit auseinander auf ein mit Mehl besäetes Blech, läßt sie wieder gehen, bestreicht sie mit einem verklepperten Ey, streut Zucker und Zimmet darüber, und backt sie langsam.

Hefenbrod.

8 Loth feines Mehl rührt man in einer Schüssel mit 2 Eßlöffeln Hefen und lauer Milch nicht gar wie einen Flädleinstaig an, läßt ihn gehen, nimmt 3 Viertelpfund (24 Loth) Mehl, ein Viertelpfund zerlassene Butter, 3 Eyer und ein wenig Salz dazu, schafft dieß unter einander, läßt es wieder gehen, bestreut ein Blech mit Mehl, setzt von dem Taig kleine runde Kugeln in der Größe eines Balls darauf, läßt sie gehen, bestreicht sie mit einem verklepperten Ey, streut etwas Kümmel und Salz nebst klein geschnittenen Speckbröckelein darauf, und backt sie in frischer Hitze.

Hefenbrod auf andere Art.

Der Taig wird eben so wie der vorbeschriebene verfertigt, nur nimmt man statt des Salzes 2 Eßlöffel Zucker, ein paar Eßlöffel voll Rosenwasser, oder ein wenig geriebene Zitronenschalen dazu., besteckt die Kugeln nach dem Aufsetzen und Bestreichen mit geschälten und lang geschnittenen Mandeln und streut Zucker und Zimmet darüber.

Noch eine Art Hefenbrod.

Man nimmt 4 Pfund Mehl in eine Schüssel, macht das innere Mehl mit 3 bis 4 Eßlöffeln Bierhefen und einem halben Schoppen warmer Milch zu einem Taig, läßt ihn gehen, thut ein halbes Loth verlesenen Anis, eben so viel Fenchel, ein halbes Pfund gesiebten Zucker, anderthalb Viertelpfund Butter, 4 Eßlöffel Rosenwasser, die klein geschnittene Schale von einer Zitrone, 4 Eyer und das Uebrige guten alten Wein daran, schafft dieß zusammen, läßt den Taig wieder gehen, nimmt ihn auf ein Brett, würgt ihn so lange, bis Fenchel und Anis anfangen herauszufallen, macht 3 bis 4 lange Laiblein daraus, und legt solche auf ein mit Mehl besäetes Blech. Wenn sie noch einmal gegangen sind, macht man einen Riß der Länge nach mit dem Messerrücken darein, und backt sie in frischer Hitze. Sie müssen über Nacht liegen bleiben, dann werden sie zu Schnitten geschnitten und geröstet.

Anisbrod mit Hefen.

3 Pfund schönes Mehl thut man in eine Schüssel, in das innere Mehl 3 bis 4 Eßlöffel Bierhefen, rührt mit einem Schoppen warmer Milch einen Taig an, läßt ihn gehen, verliest für 1 Kreuzer Anis und für 1 Kreuzer Fenchel, und schneidet die

Schale

Schale von einer Zitrone gröblicht. Sobald der Taig reif ist, rührt man dieß nebst einem halben Pfund gesiebtem Zucker darein, schlägt 6 Eyer daran, nimmt noch laue Milch und einige Koriander-Kerne dazu, und läßt ihn wieder gehen, würgt dann den Taig so lange auf einem Brett, bis Fenchel und Koriander herausfallen, streut 2 Bleche mit Mehl, macht 4 lange Laiblein aus dem Taig, läßt sie auf dem Blech noch einmal gehen, macht mit dem Messerrücken Ritze darein, und backt sie gleich in frischer Hitze, läßt sie kalt werden, schneidet sie zu Schnitten, und röstet sie wieder im Ofen.

Sächsisches Brod.

Man nimmt ein halbes Viertelpfund (4 Loth) feines Mehl in eine große Schüssel, läßt es durchaus warm werden, rührt von dem innern Mehl ein Taiglein von 4 Eßlöffeln voll guter Bierhefen und einem Schoppen warmer Milch an und läßt es gehen. Nun macht man 3 Viertelpfund frische Butter in einem reinen Geschirr warm, schafft dieselbe, sobald der Taig gegangen ist, nebst 2 ganzen Eyern und dem Gelben von 2 andern, 4 Loth gesiebten Zucker und zuletzt noch ein halbes Loth Salz in den reifen Taig, und klopft denselben so lange, bis er sich von dem Löffel schält. Noch besser ist es, wenn der Taig mit der Hand geschafft wird, und sich davon losschält. Hierauf nimmt man ein Viertelpfund große und eben so viel kleine Rosinen, beyde Sorten zuvor gehörig verlesen und sauber gewaschen, nebst einem Viertelpfund geschälter und länglicht grob geschnittener Mandeln auch zu dem Taig, schafft dieß vollends hinein, bestreicht 2 Bogen Papier mit Butter, macht 2 lange Laiblein von dem Taig, und läßt sie bey gelinder Wärme gehen. Wenn sie

reif sind, werden sie mit einem Ey bestrichen, und in frischer Ofenhitze gebacken.

Böhmisches Brod.

Zu einem Vierling (der vierte Theil eines Würtemb. Simri, etwa 5 Pfund) feinem Mehl, welches 2 große Kuchen gibt, gehört der Satz von einem Schoppen Bierhefen, anderthalb Loth Salz, 5 Viertelpfund Butter, ein halbes Pfund Zucker, 8 ganze Eyer und von 8 andern nur das Gelbe, 1 Quent gestoßene Muskatblüthe, 1 Pfund große und kleine Rosinen, die fein geschnittene Schale von einer Zitrone, ein Viertelpfund geschälte und fein gestoßene Mandeln und ein halbes Loth Zimmet. — Das Mehl wird in eine Schüssel genommen, und das innere Mehl mit der Bierhefe und einem Schoppen lauer Milch angerührt. Sobald der Taig gegangen ist, verrührt man die bestimmten Eyer recht (tüchtig), macht die Butter ein wenig an dem Feuer oder auf dem Ofen weich, rührt Beydes nebst dem Salz an den reifen Taig, und arbeitet ihn recht zusammen. Er muß in der Dicke wie ein Brodtaig seyn. Alsdann nimmt man erst den Zucker, Rosinen, Mandeln, Zitronenschalen und Muskatblüthe darein, und schafft es so lange, bis sich der Taig von der Hand abschält. Sollte er noch zu trocken seyn, so wird mit lauer Milch geholfen. Hierauf bestreicht man 2 Bogen Papier mit Butter, macht die Kuchen in die Runde darauf, läßt sie wieder recht gehen, bestreicht sie oben mit zerlassener Butter, legt geschälte halbe Mandeln eines Zoll breit darauf auseinander, nimmt dann das halbe Loth Zimmet, mischt noch 4 Loth gestoßenen Zucker darunter, und bestreut die Kuchen damit.

Zu Kaffee-Brod

thut man einen Schoppen süße Milch in eine messingene Pfanne, anderthalb Viertelpfund frische Butter, und 4 Loth Zucker dazu. Wenn dieß zusammen siedet, rührt man ein halbes Pfund feines Mehl darein, und schafft den Taig so lange, bis er glatt ist, nimmt ihn hierauf in eine Schüssel, läßt ihn erkalten, schlägt dann 6 bis 7 Eyer langsam darein, bestreut ein Blech mit Mehl, setzt die Masse mit einem Löffel darauf, schlägt von 3 Eyweiß einen Schaum, überstreicht das Brod damit, bestreut es mit grob gestoßenem Zucker, und backt es in mittelmäßiger Hitze. — Statt der Milch kann auch nur ein halber Schoppen Wasser genommen werden, der übrige Zusatz bleibt wie bey der Milch.

Bemerkung. Es kann auf die vorbeschriebene Art gemacht werden, nur mit dem Unterschied, daß man keinen Zucker in den Taig, und statt anderthalb Viertelpfund Butter nur ein Viertelpfund nimmt. Auf das Blech kommt kein Mehl. — Die Küchlein werden ausgesetzt, mit einem verklopften Ey überstrichen, und stark mit gestoßenem Zucker überstreut.

Kaffee-Brod auf andere Art.

Wenn der nehmliche Taig gemacht ist, und die Eyer darein geschlagen sind, werden 8 Loth kleine Rosinen verlesen, 2 Loth Zitronat, die Schale von einer halben Zitrone und 4 Loth geschälte Mandeln länglicht zart geschnitten, und nebst den Rosinen nach den Eyern in die Masse gerührt, dann kleine Brode aufgesetzt, mit einem Ey überstrichen, und mit grob gestoßenem Zucker bestreut.

Brezeln von Hefentaig.

Ein halbes Pfund Mehl rührt man in einer Schüssel mit lauer Milch und 2 großen Eßlöffeln voll Bierhefen zu einem Taig an, wie einen dicken

Spatzentaig, und läßt ihn gehen. Sobald er reif ist, nimmt man ein Viertelpfund zerlassene Butter, 3 Eyer, 4 Eßlöffel Rosenwasser, 8 Loth gestoßenen Zucker, und noch ein halbes Pfund Mehl dazu, schafft dieß zusammen, läßt den Taig wieder gehen, streut ein Blech mit Mehl, nimmt den gegangenen Taig auf ein Brett, macht Bretzeln oder Ringe daraus, legt solche weitläufig auf das bestreute Blech, läßt sie noch einmal gehen, bestreicht sie mit einem Ey, bestreut sie mit Zucker, und backt sie in frischer Hitze. Ißt man sie nicht gleich, so ist's besser, wenn sie ohne darauf gestreuten Zucker gebacken werden.

Hefen=Kränze mit Eingemachtem.

Man rührt ein Viertelpfund Butter leicht, dann das Gelbe von 4 Eyern darein, ein halbes Pfund feines Mehl, 2 Eßlöffel Bierhefen, das Uebrige warme Milch und 2 Eßlöffel gesiebten Zucker dazu, schlägt dieß zu einem Taig, welcher aber nicht zu weich seyn darf, läßt ihn recht gehen, nimmt ihn auf ein mit Mehl besäetes Blech, schneidet Stücklein ab, so groß ein Kränzlein werden soll, drückt es mit der Hand; oder wällt es der Länge nach ein wenig mit dem Wällholz, thut eingemachte Kirschen darauf, überschlägt beyde Seiten gegeneinander, und legt die Kränzlein auf ein mit Mehl besäetes Blech in die Rundung. Wenn sie beysammen sind, läßt man sie wieder gehen, bestreicht sie, ehe sie in den Ofen kommen, mit einem verklepperten Ey, und überstreut sie mit Zucker.

Gugelhopfen mit bittern Mandeln.

Ein halbes Pfund Butter rührt man leicht, schlägt 9 Eyer darein, thut 4 Loth halb bittere halb süße geschälte und zart gestoßene Mandeln, eben so viel gestoßenen Zucker und 3 Viertelpfund feines

Mehl dazu, rührt dieß Alles untereinander, und gießt 3 Eßlöffel Bierhefen und ein kleines Glas warme Milch daran. Die Masse muß seyn wie ein Straubentaig. Alsdann bestreicht man eine Schneckenform mit Butter, streut sie mit klein gewürfelt geschnittenen Mandeln, gesiebtem Zucker und Mutschelmehl darüber, füllt die Masse darein, läßt sie recht gehen, und backt den Gugelhopfen in frischer Hitze.

Süßer Gugelhopfen auf andere Art.

Man rührt ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt 9 Eyer darein, nimmt 2 und ein halbes Viertelpfund (20 Loth) Mehl, eine Hand voll gesiebten Zucker, und das Uebrige süßen Rahm dazu, bis der Taig so dick wie ein Straubentaig ist. Alsdann rührt man ihn noch eine Viertelstunde tüchtig, thut nun erst 2 Eßlöffel Bierhefen darein, füllt ihn in einen mit Butter bestrichenen, auch mit Zucker und Semmelmehl gestreuten Schnecken-Model, läßt ihn gehen, und backt ihn hierauf in schneller Hitze.

Noch ein gerührter Gugelhopfen mit Rosinen.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, hierauf 6 Eyer darein, 3 Viertelpfund feines Mehl, 3 Eßlöffel Bierhefen, ein Glas warme Milch, das nöthige Salz, und endlich kurz vor dem Einfüllen der Masse ein Viertelpfund gewaschene große und kleine Rosinen dazu, bestreicht eine halbpfündige Schneckenform mit Butter, streut sie mit klein geschnittenen Mandeln, Zucker und Semmelmehl, füllt die Masse darein, läßt sie gehen, und backt sie in frischer Hitze.

Bemerkung. Im Sommer, wo die Butter mehr Fett hat, darf auch etwas mehr Mehl genommen werden.

Gugelhopfen von Kernengries.

Man macht eine halbe Maaß Milch mit einem Viertelpfund Butter siedend, rührt dann über dem Feuer den Gries hinein, bis es ein ganz fester Taig ist, der sich von der Pfanne losschält. Nun wird dieser Taig in eine Schüssel gethan, und so lange darin gelassen, bis er ganz kalt ist. Alsdann verrührt man in einem Hafen 10 Eyer recht (tüchtig) mit 3 Eßlöffeln voll guter Bierhefen und 6 Eßlöffeln gutem süßem Rahm, rührt den gekochten Taig damit an, ein halbes Loth gestoßenen Zimmet, 2 Hände voll Zucker, eine Hand voll große und kleine Rosinen dazu, bestreicht einen pfündigen Model mit Butter, und streut ihn mit Semmel= oder Weckmehl. Erst wann der Taig in der Schüssel ein wenig gegangen ist, füllt man ihn in die Form ein, läßt ihn vollends reif werden, und backt ihn in keiner schnellen Hitze. — Wenn er fertig und umgestürzt ist, wird er mit Zucker und Zimmet überstreut.

Pfitzauf.

Man nimmt ein halbes Pfund feines Mehl in eine Schüssel, rührt es mit etwas von einem Schoppen Milch glatt, dann 5 Eyer daran und ein Viertelpfund zerlassene Butter darein, behält von dieser nur so viel zurück, daß 12 Mödelein damit bestrichen werden können, rührt die Masse mit der übrigen inzwischen warm gemachten Milch vollends an, füllt die bestrichenen Mödelein halb voll, backt sie in frischer Hitze, und überstreut sie vor dem Auftragen mit Zucker und Zimmet.

Hefenschnitten.

Man thut ein halbes Pfund Mehl in eine Schüssel, rührt das innere Mehl mit ein paar Eßlöffeln voll Bierhefen und einem Glas lauer Milch

zu einem Taig an, läßt ihn gehen, rührt nach diesem 2 ganze und 2 gelbe Eyer, ein Viertelpfund zerlassene Butter, 3 Loth gestoßenen Zucker und ein Quent Zimmet darein. Ist der Taig recht geschafft und wieder gegangen, so wird er auf ein Brett genommen, davon abgeschnitten, das Abgeschnittene 3 Messerrücken dick mit der Hand breit gedrückt, und zu viereckigen Stücklein gemacht, welche man auf einem gestreuten Blech noch einmal gehen läßt. Sobald sie reif sind, werden sie mit einem Ey bestrichen, und in frischer Hitze gebacken. — Man kann auch diese Stücklein mit großen und kleinen Rosinen füllen, auf das Gefüllte ein anderes Stücklein legen, an den 4 Ecken zusammendrücken, dann erst bestreichen und backen.

Gebackene Flachs-Schlicke.

Man nimmt 1 Pfund feines Mehl auf's Backbrett, ein halbes Pfund gesiebten Zucker, ein Viertelpfund geschälte und fein gestoßene Mandeln, ein Viertelpfund frische Butter, ein halbes Loth Zimmet, ein Quent gestoßene Nägelein, das am Zucker abgeriebene Gelbe von 2 Zitronen dazu, verkleppert 4 Eygelb mit einem Trinkglas Wein, würgt mit diesem sämmtlich gemeldete Sachen auf dem Backbrett zu einem leichten Taig, wällt ihn einmal aus, überschlägt ihn wieder, und schneidet dann Stücklein ab. So groß nun ein Schlick werden soll, so groß wird er geflochten. Nun bestreicht man ein Blech mit Butter, legt die Schlicke darauf, und backt sie im Ofen gelb.

Mädchen-Zöpfe.

Ein Pfund Mehl wird in eine Schüssel gethan, mit 2 Eßlöffeln voll Bierhefen und ein wenig warmer Milch in der Mitte des Mehls ein Taiglein

angerührt, welches man bey gelinder Wärme gehen läßt. Hierauf nimmt man von einer halben Zitrone die klein geschnittene Schale, 2 große Eßlöffel voll gesiebten Zucker, ein wenig Anis, 3 Eßlöffel voll Rosenwasser, 4 Loth Zitronat, 8 Loth frische Butter, rührt dieß Alles zusammen nebst 4 Eygelb an den Taig, schafft ihn, bis er zum Würgen recht ist, nimmt ihn dann auf ein Brett, und würgt ihn so lange, bis der Anis herauszufallen anfängt. Alsdann würgelt man 2 Finger lange und eines Fingers dicke runde Stäbe, daß ein 3 oder 4schlichtiger Zopf daraus geflochten werden kann, bestreut ein Blech mit Mehl, legt die Zöpfe der Länge nach darauf, und läßt sie wieder recht reif werden. Nach dem Gehen werden sie mit einem Ey bestrichen, mit geschälten entzweygeschnittenen Mandeln stark belegt, mit Zucker überstreut, und in frischer Hitze gebacken.

Waffeln auf gewöhnliche Art.

Ein halbes Pfund Butter rührt man leicht, dann 6 Eyer langsam daran, ein halbes Pfund feines Mehl und etwas Salz dazu, schafft dieß recht unter einander, gießt einen halben Schoppen sauren oder warm gemachten süßen Rahm daran, backt dann die Waffeln im Eisen, und bestreut sie mit Zucker und Zimmet.

Waffeln mit Rosinen.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, schlägt 6 Eyer darein, rührt 8 Loth feines Mehl mit einem halben Glase süßem Rahm glatt an, thut dieß an die Butter, ein Viertelpfund geschälte und länglicht geschnittene Mandeln, eben so viel gewaschene kleine Rosinen, 2 Loth klein geschnittenen Zitronat, das von einer halben Zitrone Abgeriebene und eine starke Hand voll gesiebten Zucker dazu, rührt

dieß Alles unter einander, backt die Waffeln gelb im Waffel-Eisen, und überstreut sie mit Zucker und Zimmet.

Gefüllte Waffeln.

Man verrührt 4 Eyer mit 4 Eßlöffeln gesiebtem Zucker in einer Schüssel, knätet so viel feines Mehl darein, bis es ein Taig zum Auswällen ist, nimmt denselben auf ein Brett, wällt ihn wie einen Buttertaig aus, schneidet völlig anderthalb Viertelpfund Butter auf den halben Taig, schlägt die andere Hälfte desselben darüber, wällt ihn so zweymal und zuletzt eines schwachen Messerrückens dick aus, schneidet ein Papier nach der Gestalt des Waffel-Eisens, aus dem Taig aber Stücklein nach dem Papier, und rührt ein Viertelpfund geschälte und zart länglicht geschnittene Mandeln, 4 Loth gesiebten Zucker, die auf dem Reibeisen abgeriebene Schale von einer Zitrone nebst dem Saft derselben mit 2 Loth zart geschnittenen Pomeranzen-Schalen und eben so viel auf gleiche Art behandeltem Zitronat untereinander. Hat die Masse nicht Saft genug, so wird noch mehr Zitronensaft dazu genommen, ein wenig gestoßener Zimmet darein gethan, das Waffel-Eisen heiß gemacht, ein geschnittenes Taigstücklein von der gerührten Mandelmasse überstrichen, ein leergelassenes darauf gethan, dann in das Waffel-Eisen gelegt, dasselbe ganz langsam zugedrückt und locker behalten, daß es nicht fest auf dem Taig liegt, bis die Waffel angezogen hat. Wenn sie alle auf beyden Seiten gelb gebacken und neben herum geschnitten sind, werden sie mit Zucker und Zimmet überstreut.

Gefüllte Waffeln auf andere Art.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, schlägt 6 Eyer daran, nimmt ein halbes Pfund fei-

nes Mehl, ein wenig Salz oder eine Hand voll gestoßenen Zucker dazu, rührt dieß recht zusammen, und zuletzt noch ein Trinkglas süßen warmen Rahm daran, macht das Waffel-Eisen heiß, überstreicht die eine Hälfte des Eisens von dem angerührten Taig, läßt es auf dem Feuer ein wenig anziehen, nimmt es wieder ab, füllt eingemachte Kirschen oder Himbeeren darein, von der Waffelmasse darüber, läßt die Waffel wieder einen Augenblick auf der nehmlichen Seite über dem Feuer, bis der obere Theil ein wenig angezogen hat, kehrt sie nun erst um, backt sie vollends aus, beschneidet sie nach diesem, und überstreut sie mit Zucker und Zimmet.

Mandel-Waffeln.

Man rührt ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt 6 Eyer darein, nimmt ein Viertelpfund geschälte und mit Rosenwasser gestoßene Mandeln, ein Viertelpfund feines Mehl, 4 Loth gestoßenen Zucker, etwas klein geschnittene Zitronenschale und gestoßenen Zimmet dazu, rührt es mit lau-gemachtem süßem Rahm vollends an, daß es wie ein dicker Flädleins-Taig ist, und backt sie wie gewöhnlich im Waffel-Eisen. Es können auch klein geschnittene Pomeranzenschalen und Zitronat darein gethan werden.

Rahm-Törtlein.

Von gutem Buttertaig werden kupferne Mödelein, welche zuvor mit Butter bestrichen und mit Semmelmehl bestreut sind, ausgelegt; der Taig darf nur eines Messerrückens dick seyn. Zu einem Dutzend nimmt man einen kleinen Kochlöffel Mehl in eine Schüssel, 4 Loth gestoßenen Zucker, und wer Rosenwasser liebt, auch 3 Eßlöffel voll dazu, rührt es mit ein wenig Milch glatt, schlägt 9 bis 10 Eyer daran, gießt einen halben Schoppen sau-

ren und eben so viel süßen Rahm darein, und rührt dieß Alles zusammen. Sind die Mödel groß, so darf auch mehr Rahm genommen werden. Man füllt die Mödel hierauf von der Masse halb voll, und backt sie sogleich im Ofen. Wer will kann auch kleine Rosinen unten hinein in jeden Model thun.

Tortelets von Buttertaig.

Zu dieser Backerey gehört eine blecherne Form, so weit wie oben ein Schoppenglas, welche 3 Finger hoch, ringsum in kleine Schuppen gebogen, auch unten und oben wie ein Weinbackes-Mödelein offen seyn muß, zu diesem ist noch ein, eines kleinen Fingers hohes rundes Blechlein von der Größe eines 24kr.-Stücks erforderlich. — Man wällt einen guten Buttertaig, sticht mit dem großen Tortelet-Model 2 Blättchen aus, bestreicht das eine derselben neben herum schmal mit einem verklepperten Ey, sticht das andere Blättchen in der Mitte mit dem kleinen Model aus, legt dieß auf das erste, daß die Schuppen so viel möglich auf einander passen. Sobald alle, welche man machen will, beysammen sind, werden sie auf ein mit Mehl besäetes Blech gelegt, mit einem Ey überstrichen, in frischer Hitze gebacken, und nach dem Backen entweder als Pastetlein mit einem guten Ragout, oder zum Nachtisch mit eingemachten Früchten gefüllt.

Kleine Tortelets von Kartoffeln.

Gelbe Grundbirnen werden roh geschält, im Wasser nicht ganz weich gesotten, dann zum Erkalten auf eine Platte gelegt, und nachher auf dem Reibeisen gerieben. Alsdann rührt man ein halbes Pfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 12 Eyern darein, thut ein Viertelpfund geschälte und mit einem Ey fein gestoßene Mandeln, anderthalb Vier-

telpfund (12 Loth) gesiebten Zucker nebst einem halben Pfund von den geriebenen Kartoffeln, die abgeriebene Schale von einer Zitrone und etwas gestoßenen Zimmet dazu, schlägt hierauf das Weiße von 10 Eyern zu Schaum, rührt ihn auch an die Masse, bestreicht kleine blecherne Formen mit Butter, bestreut sie stark mit feingehackten Mandeln, füllt sie von der Masse halb voll, und backt sie langsam im Ofen.

Savoyer Torteletts.

Man rührt ein halbes Pfund gesiebten Zucker mit dem Gelben von 10 Eyern eine halbe Stunde, schneidet 4 Loth geschälte Pistazien und eben so viel geschälte Mandeln fein länglicht, thut sie nebst einem Viertelpfund feinem Mehl zu dem gerührten Zucker, macht es recht unter einander, schlägt hierauf das Weiße von 8 Eyern zu steifem Schaum, und rührt ihn auch unter die Masse. Alsdann werden kleine blecherne Formen mit Butter bestrichen, von der Masse halb voll gefüllt, und bey gelinder Hitze gebacken.

Kränze von Buttertaig mit Eingemachtem.

Man wällt einen guten Butter- oder Weinbackestaig Messerrückens dick aus, schneidet 3 Finger breite und 2 Finger lange Striche davon, bestreicht solche auf beyden Seiten mit einem verklepperten Ey, legt eingemachte Himbeeren, Kirschen oder Johannisbeeren (Träublein) über den ganzen Strich, schlägt die beyden Enden oben zusammen, macht kleine Kränze daraus, legt sie auf ein mit Mehl besäetes Blech, bestreicht die Kränzlein außen mit einem Ey, überstreut sie mit grobgestoßenem Zucker, und backt sie gelb.

Mandel-Maultaschen.

Einen Butter- oder Weinbackestaig wällt man eines Messerrücken dick, schneidet viereckigte Stücke eine Viertel-Elle lang und eben so breit daraus, rührt ein Viertelpfund geschälte und gestoßene Mandeln, eben so viel gestoßenen Zucker mit 2 ganzen und 2 gelben Eyern zu einer Masse. Wenn sie dick ist, schneidet man ein Stücklein Zitronenschale und 2 Loth Zitronat klein, thut dieß auch nebst einem Zuckerlöffelein Zimmet in diese Masse, füllt auf jedes Stücklein einen Eßlöffel voll von der Masse, bestreicht die 4 Ecken mit einem Ey, legt die Ecken gegeneinander zusammen, bestreicht die Stücklein, ehe sie in den Ofen kommen, mit einem verklepperten Ey, streut grobgestoßenen Zucker darüber, und backt sie gelb. — Von dieser Fülle können auch Mandel-Kränze gemacht werden.

Von einem guten Buttertaig werden auch 2 Finger breite und 1 Fingers lange Stücklein geschnitten, auf ein Brett gelegt, mit einem Ey bestrichen, gebacken, und Gemüse damit garnirt. Sie sind zu allen grünen Gemüsen zu gebrauchen. Ferner werden mit dem kleinen Tortelet-Model Stücklein ausgestochen, unbestrichen gebacken, und statt der Knöpflein auf die Suppen gelegt.

Auch kann man von einem solchen Taig kleine Stücke mit dem Back-Rädlein wie Fastnacht-Küchlein schneiden, solche unbestrichen auf ein Blech legen, und blaßgelb backen, nach diesem mit Zucker überstreuen. So sind sie wie die Fastnacht-Küchlein.



Schmalz-Backerey.

Fastnacht-Küchlein mit Hefen.

Man rührt ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt 2 Eyer darein, nimmt 3 Viertelpfund Mehl, etwas laue Milch und Salz dazu, bis der Taig fester als ein Klös- (Knöpfleins-) Taig ist, rührt ihn recht glatt, und nun 2 Eßlöffel Bierhefen daran, und läßt dann den Taig gehen. Sobald er reif ist, werden Stücklein daraus gebrochen, dieselben auf ein Brett genommen, ohne sie zu würgen, zwey Messerrücken dick leicht ausgewällt, mit dem Backrädchen gleiche Stücklein davon gerädelt, und auf ein mit Mehl besäetes Handtuch (Serviette) gelegt, auf der gewällten Seite unter sich in heiß gemachtes Schmalz eingelegt und gelb gebacken. Während des Backens muß man sie immer ein wenig rütteln, daß sie besser auflaufen, und nach diesem mit Zucker überstreuen.

Fastnacht-Küchlein auf andere Art.

Einen halben Schoppen Milch verrührt man mit 2 Eyern, würgt Mehl und etwas Salz darein, bis der Taig zum Wällen ist, nimmt ihn auf ein Brett, wällt ihn aus, schneidet ein Viertelpfund Butter auf den halben Theil, schlägt die andere Hälfte darüber, wällt ihn wie einen Buttertaig zwey Mal und das letzte Mal nur eines Messerrückens dick aus, und macht mit dem Backrädchen viereckige Küchlein davon, backt solche im Schmalz gelb, und bestreut sie nach dem Backen mit Zucker.

Süße Fastnachts-Küchlein.

4 Eyer, 2 Eßlöffel Rosenwasser, eben so viel Milch und 2 Eßlöffel gesiebten Zucker rührt man zusammen, schafft so viel feines Mehl darein, bis der Taig zum Würgen tauglich ist, nimmt ihn dann auf ein Brett, wällt ihn halb dick aus, schneidet anderthalb Viertelpfund Butter auf die Hälfte, schlägt das Leergelassene darüber, wällt ihn 2 Mal wie einen Buttertaig und das letzte Mal eines starken Messerrückens dick aus, macht mit dem Backrädchen vier=eckigte Küchlein, backt solche, wenn sie beysammen sind, im Schmalz, und bestreut sie nachher mit Zucker. — Dieser Taig kann auch zu Mandel= oder Aepfel=Kräpflein gebraucht, und dieselben im Schmalz gebacken werden.

Mandel=Kräpflein im Schmalz gebacken.

Ein Viertelpfund geschälte und fein gestoßene Mandeln nebst eben so viel gesiebtem Zucker rührt man mit einem ganzen Ey, dem Gelben von 2 andern und einem Eßlöffel Rosenwasser eine Viertelstunde, und zuletzt noch etwas fein geschnittene Zitronenschalen darein. Zum Taig nimmt man 4 Eygelb, den Rahm von einer halben Maaß saurer Milch, schafft Mehl und ein wenig Salz darein, wällt den Taig, schneidet auf die Hälfte ein Viertelpfund Butter, schlägt die andere Hälfte darüber, wällt ihn wie einen Buttertaig und zum zweyten Mal eines Messerrückens dick aus, legt den Taig der Länge nach, thut von der gerührten Masse Löffelweise auf den halben Taig, bestreicht ihn mit einem Pinsel rings herum, so weit die Fülle geht, schlägt die leergelassene Hälfte darüber, drückt mit dem Finger auf dem Taig an jedem Löffel Fülle herum, schneidet die Kräpflein mit einem großzackigten Backrädchen ab, backt sie in Schmalz gelb, und über=

streut sie nachher mit Zucker und Zimmet. — Diese Kräpflein können auch mit eingemachten Himbeeren gefüllt werden.

In Schmalz gebackene Creme.

Für 4 Personen verrührt man 8 Eyer mit einem Schoppen süßem Rahm, ein wenig Salz und einigen Eßlöffeln voll Zucker, rührt in einer Kastrol 2 Kochlöffel voll feines Mehl damit glatt an, läßt es unter beständigem Rühren auf dem Kohlfeuer zu einer ganz dicken Creme kochen, bestreut eine breite Platte mit Mehl, breitet die gekochte Creme eines Fingers dick darauf auseinander, und läßt es erkalten. Hierauf schneidet man Fingers lange und eben so breite Stückchen davon, kehrt sie im Mehl um, backt sie in heißem Schmalz und überstreut sie, so lange sie noch warm sind, mit Zucker und Zimmet. Wenn man diese Creme zu runden Küchlein aussticht, können solche als eine Zwischenplatte oder statt kleiner Pastetchen aufgetischt werden.

Gebackene Kirschen.

6 bis 7 schwarze Kirschen werden je in ein Büschelein gebunden, und die Stiele oben gleich abgeschnitten. Wenn alle Büschelein beysammen sind, rührt man ein Viertelpfund oder eine Hand voll Weißmehl mit einem Ey und mit kaltem Wein glatt an, läßt 3 Loth Butter mit einem halben Glase Wein warm werden, rüht dieß an den angemachten Taig, der nur ein wenig dicker als ein Flädleinstaig seyn darf, damit nicht zu viel an den Kirschen hängen bleibt. Nun werden die gebundenen Kirschenbüschelein eingetunkt, in heißem Schmalz gelb gebacken, aus diesem auf geschnittenes Brod gelegt, und sobald sie abgelaufen sind, warm mit Zucker bestreut.

Gebackene Zwetschgen.

Ein Pfund Zwetschgen setzt man mit halb Wasser und halb Wein, einem Stücklein Zucker, etwas Zitronenschalen und ein wenig gestoßenem Zimmet zu, kocht die Zwetschgen so lange, bis sie weich sind, thut sie dann auf eine Platte, läßt sie kalt werden, nimmt die Steine heraus, steckt dagegen in jede eine geschälte Mandel hinein, rührt einen dünnen Taig an, wie solcher bey den Kirschen angezeigt ist, kehrt die Zwetschgen darin um, backt sie gelb, und überstreut sie nach diesem mit Zucker und Zimmet.

Gebackene Aepfelschnitze.

Wenn die Aepfel geschält und zu Schnitzen gemacht sind, werden sie in dem nehmlichen bey den Kirschen angeführten Taig umgekehrt, nur thut man in den Taig der Aepfelschnitze 3 Messerspitzen von der weißen Flugasche; sie werden dadurch viel schöner und laufen mehr auf. Es wird auch kein Zucker darein genommen, weil das Schmalz dadurch matt wird. Sind die Aepfel groß, so werden sie zu runden Scheiben geschnitten, mit dem kleinen Tortelet=Model ausgestochen, auch auf diese Art gebacken, und nachher stark mit Zucker bestreut.

Gebackenes von Fasten=Bretzeln.

Man schneidet die Bretzeln zu eines Fingers langen Stücklein; zu 3 Kreutzer Bretzeln werden 4 Eyer mit einem halben Schoppen Wein und ein wenig Zimmet stark verrührt, die zerschnittenen Bretzeln darin eingeweicht, eine Hand voll Semmel= und halb so viel Weiß=Mehl untereinander gemengt, die geweichten Bretzeln darin umgekehrt, im Schmalz gebacken, und stark mit Zucker und Zimmet überstreut.

Pfaffen-Nocken.

2 Weißbrode oder Kreuzerwecken werden zu Fingers dicken Schnitten geschnitten, aus einer Schnitte 3 überzwerche Stücklein gemacht, 6 Eyer mit nicht gar einem Schoppen Wein stark verrührt, die Stücklein darin eingeweicht, einmal umgekehrt, sobald sie durchaus weich sind, im Schmalz gelb gebacken, und noch warm, stark mit Zucker und Zimmet überstreut.

Gebackene Finger.

In den Rahm von zwey sauren Milchen (von 1 Maaß), welcher aber recht gut seyn muß, schneidet man ein Viertelpfund Butter, nimmt 4 Eßlöffel Rosenwasser, 3 Eßlöffel gesiebten Zucker, das Gelbe von 3 Eyern und etwas feines Mehl dazu, und würgt einen Taig daraus, der etwas leichter als ein Buttertaig ist. Wenn er einmal überschlagen worden ist, wällt man ihn nicht gar eines Fingers dick aus, schneidet Fingers lange und Fingers breite Stücklein davon, backt sie im Schmalz gelb, und überstreut sie nach dem Backen mit Zucker und Zimmet.

Gebackene große Rosinen (Zibeben).

Man setzt sie mit einem Glas Wasser und einem Glas Wein zu. Sind sie weich und ein wenig erkaltet, so werden 8 bis 10, auch noch mehr Zibeben, wenn sie nicht groß sind, an einen Faden angehängt, sobald sie alle beysammen sind, in dem bey den Aepfelschnitzen angezeigten Taig sammt dem Faden umgekehrt, der Länge nach in heißes Schmalz eingelegt, gelb gebacken, aus dem Schmalz auf eingeschnittenes Brod gelegt, nach dem Ablaufen die Fäden davon gethan, und die Zibeben mit Zucker und Zimmet überstreut.

Gebackene Mandeln.

Ein halbes Pfund geschälte und klein gestoßene Mandeln, ein halbes Pfund gesiebten Zucker, ein halbes Pfund feines Mehl und die abgeriebehe Schale von einer Zitrone, dieß Alles wird mit zwey Eyern unter einander gemacht, der Taig auf ein Brett genommen, nicht gar eines Fingers dick ausgewällt, und mit dem Mandel-Mödelein ausgestochen. Hat man kein solches Mödelein, so können es auch kleine Weinbackes-Formen seyn. Dann werden die ausgestochenen Stücklein im Schmalz gelb gebacken, und noch warm mit Zucker nnd Zimmet bestreut.

Noch eine Art gebackene Mandeln ohne Mandeln.

Ein halbes Pfund Mehl, eben so viel gesiebten Zucker und die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone würgt man mit 2 ganzen und 2 gelben Eyern zusammen, wällt den Taig etwas dünner als den vorhergehenden aus, backt die mit dem Mandel-Model ausgestochenen Stücklein im Schmalz gelb, und streut sie auch mit Zucker und Zimmet.

Zimmet-Röllen.

Ein Pfund Mehl, ein halbes Pfund Butter, ein Viertelpfund geschälte und zart gestoßene Mandeln, ein Viertelpfund gesiebten Zucker, die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone, eine Messerspitze gestoßene Nägelein und ein Loth gestoßenen Zimmet, dieß Alles zusammen macht man mit einem Ey, dem Gelben von 2 andern, ein paar Eßlöffeln voll saurem Rahm und ein wenig Wein zu einem Taig, würgt ihn, überschlägt ihn ein paarmal wie einen Buttertaig, wällt ihn zwey

Messerrücken dick aus, und schneidet Stücklein davon, daß sie auf kleine Hölzlein können gewickelt werden; die Hölzlein dürfen nur Daumens dick seyn. Nun werden die Stücklein Taig darüber gewickelt, mit einem dicken Näh- oder zarten Bindfaden umbunden, im Schmalz gelb gebacken, und alsdann die Hölzlein herausgenommen. Noch besser sind sie, wenn man sie mit eingemachten Früchten füllt.

Tabacks-Rollen.

Zu diesen müssen die Hölzlein noch einmal so dick als zu den vorbeschriebenen seyn. Von gutem Buttertaig werden Striche geschnitten, wie sie zu den Hölzern erforderlich sind. Eine Rosinen-Fülle ist hiezu am besten; man füllt dieselbe auf die Striche, wickelt diese um die Hölzer, gibt dann im Binden Acht, daß der Faden nicht zu weit von einander laufe, weil sonst die Fülle im Backen herauskommt. Wenn sie fertig sind, werden die Hölzer herausgezogen, und die Rollen mit Zucker und Zimmet überstreut.

Ohren-Lappen.

6 Eygelb, 2 Eyweiß, 6 Loth gesiebten Zucker und 3 Eßlöffel süßen Rahm rührt man untereinander, schafft feines Mehl darein, bis der Taig gewürgt werden kann, nimmt ihn auf ein Brett, wällt ihn eines Messerrückens dick aus, schneidet eines Fingers lange und 2 Finger breite Stücklein davon, faßt den Taig in der Mitte zusammen, steckt die Stücklein an den Stiel des Kochlöffels, legt sie so in das Schmalz ein, backt sie langsam, und überstreut sie dann mit Zucker und Zimmet.

Aufgelaufene Schnitten.

2 bis 3 Kochlöffel feines Mehl thut man nebst einem Eßlöffel voll gestoßenem Zucker in eine Schüs-

sel, rührt dieß mit süßer Milch glatt an, schlägt 4 bis 5 Eyer darein, verdünnet es voll mit süßer Milch, daß der Taig etwas dicker als ein Flädleins-Taig wird, zerläßt auf einer Zinnplatte ein wenig Butter, gießt das Taiglein darauf, setzt die Platte auf einen Hafen mit siedendem Wasser, einen Deckel mit heißer Asche darüber, läßt die Platte so lange auf dem Hafen stehen, bis die Masse gestanden ist, nimmt sie dann weg, schneidet Fingers lange dünne Schnitten davon, und backt sie langsam in heißem Schmalz. Die Pfanne muß beständig gerüttelt werden, daß sie auflaufen, sie müssen sehr hoch werden. Wenn sie fertig sind, werden sie mit Zucker und Zimmet überstreut.

Reis-Schnitten.

Ein halbes Pfund verlesenen und gewaschenen Reis brüht man mit siedendem Wasser ab, stoßt ein Viertelpfund Mandeln fein, kocht diese mit einer halben Maaß Milch, preßt sie durch ein Tuch, gießt das Wasser von dem Reis ab, die durchgepreßte Milch daran, kocht den Reis auf Kohlen ganz dick ein, verrührt 3 bis 4 Eyer nebst etwas Zucker und Zimmet daran, doch daß die Masse dick bleibt, schüttet sie nun auf eine Zinnplatte, läßt sie ein wenig erkalten, schneidet alsdann 2 Finger breite Schnitten daraus, kehrt sie in weißem Mehl um, und backt sie in heißem Schmalz gelb. Sie können trocken, oder in einer süßen Sauce gegeben werden.

Gebrühter Taig.

Man macht einen Schoppen Milch in einer Pfanne siedend, rührt über dem Feuer so viel feines Mehl darein, bis es ein ganz fester Taig ist, setzt die Pfanne vom Feuer weg, schafft den Taig

ganz glatt, und eines Eyes groß frische Butter darein, daß sich der Taig von der Pfanne losschält, nimmt denselben in eine Schüssel, läßt ihn abkühlen, schafft dann ein Ey um das andere darein, wie man ihn in der Dicke haben will. Ist er zu gebrühten Küchlein, so muß er so dick als ein Spatzentaig seyn, zu Strauben (Straubenzen) aber so, daß er durch einen Trichter lauft. In der letztern Dicke des Taigs können Kalbsfüße, Holder, Salbey, Weck= oder Weißbrod=Schnitten, auch die Groß=Eyer eingetunkt und gebacken werden.

Groß=Eyer.

So viel man machen will, so viel Eyer werden hart gesotten, geschält, in dem vorgemeldten gebrühten Taig umgekehrt, im Schmalz gelb gebacken, wieder in dem Taig umgekehrt, wieder gelb gebacken, und so 3 bis 4 Mal. Sie können mit einer süßen Sauce gegeben werden. Kirschen=, Hägen= (Hangbuden=) und Rosinen=Saucen sind die besten dazu. 3 Groß=Eyer geben eine schöne Platte.

Hobelspäne.

Von 2 Eyern, einer welschen Nuß groß Butter, Mehl und ein wenig Salz würgt man einen Taig, und wällt 3 bis 4 Kuchen daraus. Sobald diese ein wenig abgetrocknet sind, werden mit dem Backrädlein durchaus 2 Finger breite Striche davon geschnitten, im Schmalz lichtgelb gebacken, und nachher stark mit Zucker bestreut.

Schneeballen.

Hiezu nimmt man 4 Eyer, 4 Eßlöffel süße Milch, eines Eyes groß Butter, ein wenig Salz und Mehl, würgt den Taig, und wällt kleine Kuchen in der Größe eines Tellerbodens daraus. Wenn

sie alle gleich rund gewällt sind, schneidet man mit dem Backrädlein durch jeden Kuchen Fingers breite Striche, aber nicht ganz durchaus, macht in einer kleinen Pfanne, welche nicht größer seyn darf, als daß die Schneeballe Platz darin hat, Schmalz heiß, faßt mit dem Kochlöffelstiel den einen durchgeschnittenen Riemen, läßt den andern liegen, faßt den dritten wieder, und macht so fort, bis alle gefaßt sind, legt sie dann mit dem Stiel in's Schmalz ein, und breitet sie mit demselben ein wenig aus einander, daß sie breit werden, und es eine runde Balle gibt, kehrt sie hierauf sogleich um, damit sie nicht zu braun werden. Sobald sie auf eingeschnittenem Brod abgelaufen sind, werden sie mit Zucker überstreut.

Spiegelbrod.

Man schält ein Viertelpfund Mandeln, stoßt sie zart, weicht das Innere von einem abgeriebenen Kreuzerweck in Milch ein, rührt die Mandeln nebst 4 Loth gestoßenem Zucker ein wenig mit 2 Eyern, den fest ausgedrückten Weck auch darein, und zuletzt etwas klein geschnittene Zitronenschalen und etwas gestoßenen Zucker dazu, daß die Masse in der Dicke wie ein Strauben-Taig wird. Hierauf schneidet man von Oblaten viereckigte Stücklein, legt auf die Mitte der geschnittenen Oblaten eingemachte Himbeeren oder Kirschen, welche beyde Arten Früchte keinen Saft haben dürfen, ein anderes Oblaten-Stücklein darauf, faßt die Stücklein in der Mitte, tunkt sie rings herum in die Masse, und backt sie im Schmalz gelb. Im Backen muß man wohl Acht geben, daß sie nicht braun werden, nachher überstreut man sie mit Zucker. — Statt dieses Taigs kann auch ein gebrühter Taig dazu genommen werden.

Strauben (Straubenzen) von Wein.

Einen halben Schoppen Wein macht man mit einem Stücklein Zucker siedend, schafft feines Mehl zu einem Taig darein, daß derselbe so dick wie ein Straubentaig wird, trocknet ihn mit einem Stücklein Butter auf, nimmt ihn in eine Schüssel, läßt ihn ein wenig erkalten, rührt ihn mit 4 bis 5 Eyern an, und läßt den Taig durch einen Strauben-Trichter in das heiße Schmalz laufen. Sobald sie gelb gebacken sind, werden sie über ein Wällholz gelegt, und dann stark mit Zucker und Zimmet überstreut. — Wenn der Taig etwas dünner ist, können auch Weckschnitten daraus gebacken werden.

Gebrühte Küchlein von Wein.

Je nachdem man viel oder wenig Küchlein zu machen gedenkt, wird ein halber Schoppen oder auch etwas weniger Wein mit einem Stücklein Zucker siedend gemacht, so viel Mehl darein geschafft, bis der Taig ganz dick und glatt ist, derselbe alsdann mit ein wenig Butter aufgetrocknet, abgekühlt, mit Eyern angerührt, daß er in der Dicke wie ein anderer gebrühter Taig wird. In's heiße Schmalz legt man nun Küchlein in der Größe eines kleinen Eyes ein, und backt sie, rüttelt aber die Pfanne immer während des Backens, daß die Küchlein recht auflaufen, läßt sie auf geschnittenem Brod ablaufen, und überstreut sie hierauf stark mit Zucker und Zimmet.

Nürnberger-Küchlein.

Man rührt 4 Loth frische Butter ein wenig, schlägt das Gelbe von 4 Eyern dazu, thut 2 Eßlöffel voll weiße Bierhefen, einen völligen halben Schoppen laue Milch, ein wenig Salz, und einen Eßlöffel voll Zucker dazu; schafft unter dieses Alles

ein Pfund feines Mehl, wällt den Taig 2 Messerrücken dick aus, läßt ihn bey gelinder Wärme gehen, sticht nach Belieben Küchlein davon aus, backt sie in nicht zu heiß gemachtem Schmalz gelb, und überstreut sie warm mit Zucker und Zimmet.

Zuckerbackwerk und Confekt.

Rehschlegel von Weichseln.

Zuerst wird durch den Dreher ein Holz von der Gestalt eines Rehschlegels=Knochen gemacht. Dann geschieht die Zubereitung auf folgende Weise: Ein halbes Pfund gedörrte Weichseln kocht man in einem Schoppen Wein weich, läßt sie erkalten, nimmt die Steine heraus, hackt die Kirschen nebst 4 Loth Zitronat und der Schale von einer halben Zitrone zusammen klein, thut 1 Loth gestoßenen Zimmet und 1 Quent Nägelein dazu, nimmt dieß nebst einem halben Pfund geschälten fein gestoßenen Mandeln und eben so viel gesiebtem Zucker zusammen in eine messingene Pfanne, trocknet es auf Kohlen unter beständigem Rühren, und läßt es in einer Schüssel stehen. Hierauf wird wieder ein Viertelpfund geschälte Mandeln klein gestoßen, ein Viertelpfund Zucker gesiebt, Beydes ebenfalls in einer messingenen Pfanne aufgetrocknet, dann heraus in eine Schüssel gethan, das Weiße von einem Ey daran gerührt, nach diesem der hölzerne Schlegel mit Butter bestrichen, und die leztere Mandelmasse darum geschlagen, welche man im Ofen nur daran trocknen läßt. Alsdann wird es vom Holz abgezogen, und das

Hohle von eingemachten Himbeeren statt des Marks gefüllt. Nun schlägt man erst die aufgetrockneten Kirschen und Mandeln nach der Gestalt eines Rehschlegels um den Knochen herum, spickt ihn überdieß noch mit geschälten und länglicht geschnittenen Mandeln, und backt ihn langsam im Ofen. Sobald der Schlegel fertig ist, werden 2 Loth Pistazien geschält, klein gestoßen, mit einer Hand voll Zucker und einem Eyweiß angerührt, bis die Masse eben feucht ist, Kappern daraus formirt (gemacht), und über den Schlegel gestreut. Statt der Sauce rührt man eine Hand voll Zucker mit Zitronensaft an, und schüttet es über den Schlegel. Will man aber eine Sauce daran haben, so wird das Weiße von zwey Eyern zu Schaum geschlagen, Zucker und etwas Zitronensaft darein gerührt, und an den Schlegel gegossen.

Braune Krapfen.

Ein halbes Pfund geschälte und abgetrocknete Mandeln schneidet man länglicht in 4 Theile, röstet sie auf einem weißen Papier im Ofen, oder in einer messingenen Pfanne mit einem Stücklein gestoßenem Zucker gelb, rührt dann 14 Loth gesiebten Zucker mit 4 Eyern eine halbe Stunde, ein halbes Loth gestoßenen Zimmet, eine halbe Muskatnuß und 12 Loth feines Mehl nebst den gerösteten Mandeln dazu, bestreicht ein Blech mit Butter, setzt von der Masse Häuflein von der Größe eines Dreybätzners (12 Kreutzer-Stücks) weitläufig von einander darauf, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen.

Bauren-Krapfen.

Anderthalb Viertelpfund gesiebten Zucker nimmt man in eine Schüssel, spritzt ihn mit einem Zucker-

Löffelein voll Wasser, rührt ihn dann mit 2 ganzen Eyern und einem Gelben zu einer dicken Masse, schält ein halbes Pfund Mandeln, hackt 12 Loth davon fein, spaltet die übrigen 4 Loth nur von einander, thut die gehackten Mandeln nebst 12 Loth feinem Mehl in den Zucker, schneidet von Oblaten runde Stücklein, und streicht von der Masse eines starken Messerrückens dick darauf. Sobald sie alle beysammen sind, legt man 2 halbe gespaltene Mandeln, und 2 eben so breit geschnittene Stücklein Zitronat darauf, bestreicht das Blech mit Butter, setzt die Krapfen darauf, und backt sie gelb.

Mandelbögen.

Man stoße ein halbes Pfund geschälte Mandeln ganz fein, kocht anderthalb Viertelpfund gestoßenen Zucker in einer messingenen Pfanne mit einem halben Glas Wasser, bis der Zucker zu spinnen anfängt, nimmt nun die gestoßenen Mandeln darein, rührt es auf schwachen Kohlen glatt, läßt es ein wenig abtrocknen, und schlägt von 2 Eyweiß einen Schaum. Wenn die getrockneten Mandeln in der Schüssel ein wenig erkaltet sind, rührt man den Schaum daran, die Schale von einer halben Zitrone, 2 Loth Zitronat, eben so viel Pomeranzenschalen, welche 3 letztere Stücke länglicht und so fein als möglich geschnitten seyn müssen, nebst einem halben Loth gestoßenem Zimmet dazu. Sobald dieß untereinander gerührt ist, bestreicht man die Bleche mit Butter oder weißem Wachs, streicht von der Masse 3 Finger breite und nicht gar eine Viertel-Elle lange Schnitten eines Messerrückens dick auf, backt solche in ganz gelinder Hitze, nimmt sie, so lange sie noch warm sind, mit einem breiten Messer ab, krümmt sie über ein Wällholz, läßt sie

kalt werden, und behält sie an einem warmem Orte auf.

Mandelbögen auf andere Art.

Man schält ein Pfund Mandeln, stoßt die Hälfte davon zart, schneidet den andern halben Theil länglicht, nimmt 3 Viertelpfund gestoßenen Zucker mit den gestoßenen Mandeln in eine reine Kastrol, läßt sie über Kohlen unter beständigem Rühren auftrocknen, bis sie gelblicht sind, thut sie in eine Schüssel, die geschnittenen Mandeln, die Schale von einer Zitrone und 4 Loth Zitronat, Beydes auch länglicht geschnitten, mit den Mandeln darein, ein Loth gestoßenen Zimmet dazu, rührt dieß Alles mit 6 Eyweiß an, ohne einen Schaum zu schlagen, bestreicht die Bleche mit Butter oder weißem Wachs, streicht von der Masse eines Messerrückens dick in beliebiger Breite und Länge darauf, backt sie in schwacher Hitze, krümmet sie über ein Wällholz, und behält sie, wie alle Bögen, in der Wärme auf.

Zu Wienerbögen

schält man ein Pfund Mandeln, stoßt 3 Viertelpfund davon fein, schneidet das vierte Viertelpfund länglicht zart, thut 3 Viertelpfund gesiebten Zucker in eine messingene Pfanne, die gestoßenen Mandeln dazu, das von 2 Zitronen Abgeriebene nebst dem Mark auch an die Mandeln, schlägt 8 Eyer daran, läßt die Masse unter beständigem Rühren auf Kohlen aufkochen, nimmt sie in eine Schüssel, rührt die geschnittenen Mandeln nebst 4 Loth länglicht geschnittenem Zitronat an die Masse, schneidet von Oblaten 2 Finger breite und mehr als eines Fingers lange Schnitten, überstreicht sie von der Masse 2 starke Messerrücken dick, legt sie

auf ein mit Butter bestrichenes Blech, und backt sie in schwacher Ofenhitze. Zum Eis schlägt man das Weiße von 3 Eyern zu Schaum, rührt 10 Loth fein gesiebten Zucker damit ab, den Saft von einer halben Zitrone dazu, eist die Schnitten damit, setzt 4 Loth geschälte und länglicht zart geschnittene Mandeln in einem kleinen Geschirr mit Spanischem Flor (für 2 Kreutzer) zu, thut ein Stücklein Zucker und ein halbes Glas Wasser daran, läßt es einkochen, schüttet die Mandeln auf einen Teller, schält zwey Loth Pistazien und schneidet sie klein, oder in deren Ermanglung 2 Loth Zitronat. Sobald die Schnitten alle geeist sind, werden sie mit den Pistazien und gefärbten Mandeln überstreut, und in einem warmen Ofen getrocknet.

Zimmetbögen.

Man schält ein halbes Pfund Mandeln, stoßt den halben Theil fein, schneidet die andere Hälfte, so wie auch 2 Loth Zitronat länglicht zart, und die Schale von einer halben Zitrone so fein wie möglich, thut nebst diesem Letztgeschnittenen ein halbes Pfund gesiebten Zucker, 2 Loth gestoßenen Zimmet, und ein halbes Quent Nägelein in eine Schüssel, schlägt das Weiße von 4 Eyern zu Schaum, nimmt zwey Quint fein pulverisirten Tragant nebst dem Saft von einer Zitrone dazu, rührt den geschlagenen Schaum an die geschnittenen und gestoßenen Mandeln, bestreicht die Bleche mit Butter oder weißem Wachs 2 Finger breit und eines großen Fingers lang, streicht Schnitten darauf, backt sie in schwacher Hitze, nimmt sie mit einem breiten Messer behutsam ab, und krümmt sie über ein kleines Wällholz.

Gußbögen oder Gußhoppen.

Ein halbes Pfund geschälte Mandeln schneidet man länglicht zart, die Schale von einer Zitrone und 2 Loth Zitronat auch fein länglicht, siebt ein halbes Pfund feinen Zucker, schlägt das Weiße von 4 Eyern zu Schaum, rührt ihn an den Zucker eine halbe Stunde, und drückt von einer halben Zitrone den Saft darein. Wenn die Masse dick ist, wird das Geschnittene nebst einer Messerspitze fein pulverisirtem Tragant und einem halben Eßlöffel feinem Mehl daran gerührt. Dieß ist für Anfänger sicherer, damit nichts zu Grund geht. Die Bleche werden stark mit Butter oder weißem Wachs bestrichen. Zu einem Bogen rechnet man einen Eßlöffel voll von der Masse, breitet dieß mit dem Messer so gleich als möglich in die Rundung aus, backt sie im Ofen bey schwacher Hitze gelblicht, und krümmt sie über ein Wällholz.

Zuckerstritzeln.

Das von einer Zitrone am Zucker Abgeriebene thut man in eine Schüssel, 9 Eßlöffel Weißmehl und eben so viel gestoßenen Zucker dazu, rührt dieß mit 4 Eßlöffeln voll Wein, dem Saft von einer Zitrone, und eines Hühnereyes groß zerlassener Butter zu einem Taig, und schlägt 8 Eyweiß daran. Wenn es stark unter einander gerührt ist, läßt man jedes Mal einen starken Eßlöffel voll von dem Taig durch den Trichter in's heiße Schmalz zu einem runden Stritzlein laufen, krümmt solches, wenn es gelb ist, über ein Wällholz und überstreut es mit Zucker. Lauft der Taig nicht gern durch den Trichter, so wird noch mit 1 oder 2 Eßlöffeln Wein geholfen.

Tyroler-Brod.

Ein halbes Pfund geschälte Mandeln stoßt man zart, nimmt sie in eine Schüssel, ein halbes Pfund feines Mehl dazu, schneidet ein halbes Pfund frische Butter darein, thut ein Viertelpfund gesiebten Zucker, ein Kaffeelöffelein Anis und die klein geschnittene Schale von einer Limone (Zitrone) dazu; rührt dieß Alles mit 4 Eygelb und einem halben Glas Wein zu einem Taig an, welchen man leicht auswürgen kann, nimmt ihn auf ein Brett, wällt ihn, überschlägt ihn ein Mal, wällt ihn 2 Messerrücken dick aus, schneidet 3eckigte Stücklein davon, legt solche auf ein Mehl besäetes Blech, bestreicht sie mit einem Ey, überstreut sie mit Zucker und Zimmet, und backt sie dann gelb.

Pomeranzen-Brod.

Ein halbes Pfund gesiebter Zucker wird mit 4 ganzen Eyern eine halbe Stunde gerührt. Wenn es wie ein Biscuittaig ist, schneidet man 4 Loth geschälte Mandeln klein gewürfelt, die Schale von einer frischen Pomeranze oder in deren Ermanglung 4 Loth Pomeranzen-Schalen ebenfalls fein, rührt dieß Alles nebst feinem Mehl an den Zucker, bis der Taig in der Dicke wie ein Klös- (Knöpfleins-) Taig, und nicht mehr läufig ist, bestreicht dann die Bleche mit Butter, setzt von der Masse jedesmal ein Kaffeelöffelein voll und so fort auf ein Blech, aber nicht gar nahe zusammen, nimmt etwas gestoßenen Zucker in ein Sieb, fährt damit schnell über die Brödlein, daß sie Glanz bekommen, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen.

Zwieback-Brod.

Ein Pfund gesiebten Zucker rührt man mit 10 Eyern eine Stunde, alsdann, wenn die Masse recht

dick wird, die klein geschnittene Schale von einer Zitrone, 2 Loth Anis, und zuletzt ein Pfund Mehl darein, bestreicht 4 lange blecherne Mödel, welche einer Hand hoch seyn müssen, mit Butter, bestreut sie mit Semmelmehl, füllt die Masse darein, und backt sie gelb. Sobald der Zwieback kalt ist, schneidet man ihn zu Schnitten, und röstet diese wieder gelb.

Mandel-Brod.

Ein halbes Pfund geschälte und zart gestoßene Mandeln, ein halbes Pfund gesiebten Zucker, eben so viel feines Mehl, ein halbes Pfund frische Butter und die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone, dieß Alles rührt man mit 4 bis 5 Eygelb und einer Messerspitze voll feiner pulverisirter Pottasche an. Liebt man das Rosenwasser, und die Masse erfordert noch mehr Feuchtigkeit, so können ein paar Eßlöffel voll daran gethan werden. Man würgt nun die Masse, wällt sie 2 starke Messerrücken dick aus, schneidet dann Fingers breite und Fingers lange Striche daraus, bestreicht sie mit Eyweiß, streut Zucker und Zimmet darauf, und backt sie gelb.

Makronen-Herzen.

Man stoßt ein halbes Pfund Zucker zart, eben so viel geschälte Mandeln aber gröblich, schneidet die Schale von 2 Zitronen nebst 4 Loth Zitronat fein, nimmt den gestoßenen Zucker in eine messingene Pfanne, und gießt ein kleines Glas Rosen- oder Zimmetwasser darüber. Sobald der Zucker ein wenig gekocht hat, kommen die gestoßenen Mandeln nebst dem Geschnittenen dazu, und man rührt es noch so lange auf Kohlen, bis es recht getrocknet ist, thut es dann in eine Schüssel, läßt es kalt werden,

den, schlägt das Weiße von 5 Eyern zu Schaum, rührt ihn langsam an die Masse, und schneidet von weißem Papier Formen wie ein Herz. Wenn sie alle beysammen sind, bestreicht man sie mit Butter, streicht von der Masse eines Fingers dick darauf, und backt sie im Ofen gelb. Nach dem Backen kommt ein Eis darüber, oder sie werden auch ohne ein solches gegeben.

Makronen auf andere Art.

Ein halbes Pfund geschälte Mandeln stoßt man mit einem Eyweiß ganz fein, nimmt ein halbes Pfund gesiebten Zucker und 2 Loth feines Reismehl in eine Schüssel, die gestoßenen Mandeln dazu, rührt es wohl untereinander, schneidet die Schale von einer halben Zitrone nebst 2 Loth Zitronat klein, schlägt das Weiße von 4 Eyern zu Schaum, rührt ihn an die Mandelmasse, das Geschnittene darein, legt dann länglichte Stücklein von der Masse auf weißes Papier, und backt solche im Ofen gelb. Nachher kommt ein weißes Eis darüber.

Wenn man kein feines Reismehl haben kann, so läßt man es ganz weg.

Gefüllte Makronen.

Man schält ein halbes Pfund Mandeln, stoßt sie mit 2 Eyweiß fein, thut ein halbes Pfund gestoßenen Zucker in eine Kastrol, reibt eine Zitrone am Zucker ab, thut Beydes zu dem Zucker, schafft es recht untereinander, schlägt das Weiße von einem großen Ey oder von 2 kleinen zu einem Schaum, thut ihn zum Uebrigen, rührt es auf einem gelinden Feuer, bis es so fein wie ein Brey ist, nicht zu dick und nicht zu dünn. Kochen darf es ja nicht, nur der Zucker muß zergehen. Dann setzt man's

auf Papier, thut, wenn sie aufgesetzt sind, ein wenig Eingemachtes in die Mitte, und noch etwas von der Mandelmasse darüber, siebt etwas gestoßenen Zucker darauf, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen.

Bitteres Mandel-Brod.

Man schält ein Viertelpfund bittere und eben so viel süße Mandeln, trocknet sie mit einem leinenen Tuche ab, stoßt sie mit 2 Eyweiß ganz fein, siebt ein Pfund gestoßenen Zucker, nimmt von den gestoßenen Mandeln wieder einen Löffel voll in den Mörser, etwas von dem gesiebten Zucker dazu, stoßt dieß abermal, und macht so fort, bis Zucker und Mandeln zusammen gestoßen sind, schlägt das Weiße von 4 Eyern zu Schaum, rührt das Gestoßene in einer Schüssel mit dem Schaum an, setzt kleine Häuflein davon mit einem Löffel auf weißes Papier, nnd backt sie in einem nicht mehr heißen Ofen.

Eyer mit Zucker überzogen.

Von 8 hartgesottenen Eyern nimmt man das Gelbe heraus, thut ein Viertelpfund gestoßenen Zucker in eine messingene Pfanne, nimmt etliche Tropfen Pomeranzenblüth-Wasser dazu, reibt eine Zitrone halb ab, mengt dieß und das Gelbe von den 8 Eyern recht untereinander, trocknet es auf schwachem Feuer im Zucker ein wenig, macht die Masse aus der Pfanne zu kleinen Kugeln, die nicht gar so groß als ein gesottenes Eygelb seyn dürfen, siedet ein halbes Pfund Zucker mit einem Trinkglase Wasser nach langer Fäden Art, steckt die gemachten Eygelb an eine Gabel, kehrt sie in dem gekochten Zucker um, legt sie dann auf einen von weißem Drahte verfertigten Rost, und trocknet sie darauf. Sie werden als Confekt gegeben.

Zucker-Brod.

Ein halbes Pfund gesiebten Zucker rührt man in einem hohen Hafen stark mit 8 ganzen Eyern eine halbe Stunde, dann anderthalb Viertelpfund feines Mehl daran. Hat man eines Fingers lange und 2 Finger breite blecherne Formen, so werden solche mit Semmelmehl überstreut, und von der Masse halb voll eingefüllt, im Ermanglungsfall aber müssen die Formen von Papier gemacht werden. Die angegebene Portion kann ungefähr 32 Stücke geben. Ehe das Zuckerbrod in den Ofen kommt, nimmt man gestoßenen Zucker in ein Sieb, und überstreut sie damit.

Belgrader-Brod.

Man nimmt ein halbes Pfund geschälte und klein gewürfelt geschnittene Mandeln, ein halbes Pfund gesiebten Zucker, eben so viel feines Mehl, 2 Messerspitzen feine Potasche, 1 Loth grob gestoßenen Zimmet, 1 Quint Nägelein, eine halbe Muskatnuß, die Schale von einer ganzen Zitrone, 2 Loth Zitronat, 2 Loth Pomeranzenschalen, schneidet die letzteren 3 Stücke gröblicht, rührt dieß Alles mit 2 ganzen und 2 gelben Eyern untereinander zu einem Taig, wällt ihn 2 Messerrücken dick aus, schneidet eines Fingers lange und etwas mehr als Fingers breite Stücklein davon, bestreut die Bleche stark mit Mehl, legt die Stücklein weitläufig darauf, und backt sie gelb.

Belgrader-Brod auf andere Art.

Ein halbes Pfund ungeschälte Mandeln reibt man rein ab, schneidet sie klein gewürfelt, rührt ein halbes Pfund gesiebten Zucker mit 2 ganzen Eyern und dem Gelben von 3 andern eine halbe Stunde, dann die Mandeln, 1 halbes Pfund

Mehl, 1 Loth gestoßenen Zimmet, eine halbe grobgestoßene Muskatnuß und die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone dazu, wällt die Masse eines starken Messerrücken dick aus, schneidet Fingers lange und etwas breitere Stücklein davon, bestreicht die Bleche mit Butter, legt die Stücklein darauf, und backt sie gelb.

Zimmet-Brod.

Ein Pfund gesiebten Zucker rührt man mit 6 Eyern eine Stunde, schneidet ein Pfund geschälte Mandeln grob und länglicht, röstet sie auf einem Blech im Ofen gelb, schneidet die Schalen von 2 Zitronen und 4 Loth Zitronat länglicht, stoßt anderthalb Loth Zimmet und ein halbes Loth Nägelein. Wenn nun die Mandeln geröstet sind, rührt man sie nebst dem Geschnittenen und Gestoßenen, auch 3 Viertelpfund (24 Loth) weißem Mehl, an den Zucker, nimmt den Taig auf ein Brett, macht 4 lange Laiblein daraus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, und backt sie im Ofen gelb. Nach dem Backen werden die Laiblein zu Schnitten geschnitten, und diese gelb geröstet. Weil es eine starke Portion ist, so kann man sie lange aufheben.

Zimmet-Brod auf andere Art.

Man schneidet ein halbes Pfund ungeschälte Mandeln klein gewürfelt, nimmt eben so viel gesiebten Zucker in eine Schüssel, schlägt das Weiße von 3 bis 4 Eyern zu Schaum, rührt den Zucker eine Viertelstunde damit, nach diesem die geschnittenen Mandeln und 1 Loth gestoßenen Zimmet langsam darunter, setzt auf weißes Papier Küchlein in der Größe von Chocolade-Brod, und backt sie gelb.

Zimmet-Brod auf Oblaten.

Ein halbes Pfund ungeschälte Mandeln stoßt man zart, mengt ein halbes Loth gestoßenen Zimmet darunter, schlägt das Weiße von 3 Eyern zu Schaum, rührt ihn mit einem halben Pfund gesiebtem Zucker, und endlich die gestoßenen Mandeln nebst Zimmet darein. Wenn Alles recht untereinander ist, werden kleine Küchlein auf Oblaten gesetzt, solche auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, und in einem nicht zu heißen Ofen gelb gebacken.

Anis-Brod.

Man rührt ein halbes Pfund gesiebten Zucker mit 5 Eyern eine halbe Stunde, thut die klein geschnittene Schale von einer Zitrone, für einen Kreutzer verlesenen Anis und ein Kaffeelöffelchen Fenchel in die Masse, und 3 Viertelpfund feines Mehl dazu, daß der Taig leicht ausgewürgt werden kann. Nach diesem werden 2 lange Laiblein daraus gemacht, dieselben auf ein mit Mehl besäetes Blech gelegt, gebacken, so lange sie noch warm sind, zu Schnitten geschnitten, und diese gelb abgeröstet.

Es kann auch etwas mehr Mehl dazu genommen werden, wenn der Taig zu ring (dünn) seyn sollte.

Anis-Brod auf andere Art.

Ein halbes Pfund gesiebter Zucker wird mit 4 Eyern eine halbe Stunde gerührt. Wenn die Masse dicklicht ist, rührt man die geschnittene Schale von einer halben Zitrone, und für einen Kreutzer Anis nebst einem halben Pfund Mehl darein, bestreut ein Blech mit Mehl, läßt von dem Taig 3 lange Striche darauf laufen, backt solche, schneidet sie noch warm zu Schnitten, und röstet diese lichtgelb.

Anis=Brod in Kapseln.

Ein halbes Pfund gesiebten Zucker rührt man eine halbe Stunde mit 8 Eyern, das von einer halben Zitrone Abgeriebene, für einen Kreuzer Anis und anderthalb Viertelpfund (12 Loth) feines Mehl darein. Hierzu gehören 2 blecherne Kapseln, welche mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, und von der Masse halb voll gefüllt werden. Wenn das Brod gebacken ist, wird es umgestürzt, bis es ganz kalt ist, dann schneidet man's erst zu Schnitten und röstet diese gelb. Sind keine blechernen Kapseln zu haben, so werden 2 von weißem Papier einer Hand hoch gemacht.

Das sogenannte Mandelbrod in Kapseln wird auf die nehmliche Art verfertigt, nur daß der Anis wegbleibt, und man erst kurz vor dem Einfüllen der Masse ein Viertelpfund geschälte und breit von einander geschnittene Mandeln darein rührt.

Anis=Brod mit Mandeln.

Ein halbes Pfund gesiebten Zucker rührt man mit 3 großen oder 4 kleinen Eyern eine halbe Stunde, und nimmt dann noch 6 Loth abgezogene und grob länglicht geschnittene Mandeln dazu. Können die Mandeln, ehe sie zu dem Zucker kommen, zuvor im Backofen gelb geröstet werden, so ist es gut, doch kann man sie auch ungeröstet nehmen. — Diese Mandeln also, 1 Loth Zimmet, 8 gestoßene Nägelein, die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone und für einen halben Kreuzer Anis, dieß Alles schafft man in die gerührte Zucker=Masse und noch ein halbes Pfund feines Mehl dazu, macht dieß auf dem Backbrett zu 2 langen Wargeln, bestreut ein Blech mit Mehl, und legt sie darauf. Wenn die Wargeln gelb gebacken sind, werden sie zu Schnitten gemacht, und wieder geröstet.

Bemerkung. Sollte der Taig noch zu ring (dünn) seyn, so kann noch eine Hand voll Mehl dazu genommen werden.

Leichtes Anis-Brod.

Ein halbes Pfund gesiebter Zucker wird mit dem Gelben von 6 Eyern eine Viertelstunde gerührt, das Weiße derselben zu einem steifen Schnee geschlagen, derselbe auch nach und nach unter den Zucker gerührt, ein halbes Pfund feines Mehl und für einen Kreutzer verlesener Anis schnell darunter gemengt. Alsdann werden 2 blecherne oder von Papier gemachte Kapseln mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, von der Masse halb voll gefüllt, gelb gebacken, sobald sie kalt sind, zu Schnitten geschnitten, und diese im Ofen gelb geröstet.

Salz-Küchlein.

Ein halbes Pfund geschälte Mandeln stoßt man mit Rosenwasser zart, siebt anderthalb Viertelpfund Zucker, rührt Beydes mit 6 Eygelb eine Viertelstunde, zuletzt auch ein halbes Loth gestoßenen Zimmet und die klein geschnittene Schale von einer Zitrone daran, schneidet viereckigte Stücklein Oblaten, streicht von der Masse eines starken Messerrückens dick darauf, streut grob gestoßenen schönen Zucker darüber, und backt sie gelb.

Wiener-Brod.

Ein Viertelpfund Butter rührt man ganz leicht, schlägt 5 Eyer langsam daran, nimmt ein Viertelpfund geschälte und ganz fein gestoßene Mandeln, ein Viertelpfund gesiebten Zucker und eben so viel feines Mehl dazu, rührt dieß Alles noch tüchtig zusammen, macht dann von Papier 3 kleine 3 Finger breite Kapseln, bestreicht solche mit Butter, füllt sie von der Masse halb voll, und backt sie gelb,

Wenn sie kalt sind, werden die Brode zu Schnitten geschnitten, und diese im Ofen gelb geröstet.

Wiener-Brödlein.

Von 3 Eyern wird das Weiße zu Schaum geschlagen, ein halbes Pfund fein gesiebter Zucker in einer Schüssel mit dem Schaum eine Viertelstunde gerührt, eine Zitrone auf dem Reibeisen fein abgerieben, das Abgeriebene, ein Zuckerlöffelein Zitronensaft nebst 6 Loth feinem Mehl dazu gerührt. Hierauf werden die Bleche mit Butter bestrichen, und mit einem Löffel kleine Küchlein wie Groschen-Stücke aufgesetzt. Bleiben sie ein wenig aufgesetzt stehen, so ist es besser, wenn man sie, ehe sie in den Ofen kommen, mit Zucker in dem Zuckersieb überfährt. Nach diesem werden sie gelb gebacken.

Wiener-Gipfel.

Man nimmt ein halbes Pfund gesiebten Zucker, 3 Viertelpfund feines Mehl, ein Zuckerlöffelein Zimmet, 8 gestoßene Nägelein und die auf dem Reibeisen abgeriebene Schale von einer halben Zitrone, schneidet anderthalb Viertelpfund frische Butter darein, rührt dieß mit 2 ganzen Eyern und dem Gelben von 3 andern zu einer dicken Masse, würgt den Taig, wällt ihn eines Messerrückens dick aus, schneidet dreyeckigte Stücklein davon, füllt in jedes derselben 3 bis 4 eingemachte Mispeln (oder auch Dörlitzen), schlägt das mittlere Stück über das Eingemachte, die 2 andern Enden dagegen, legt die Gipfel auf ein mit Mehl besäetes Blech, und läßt sie langsam backen.

Mirinken.

2 Zitronen reibt man am Zucker fein ab, trocknet das Abgeriebene auf einem weißen Papier, stoßt es dann wieder fein, siebt ein halbes Pfund feinen

Zucker dazu, schlägt das Weiße von 5 bis 6 Eyern zu einem steifen Schaum, rührt von dem gesiebten Zucker langsam an den Schaum; sobald aber der Zucker darin ist, darf man es ja nicht mehr rühren, sondern macht es zusammen auf einen Haufen, legt ein doppeltes weißes Papier auf ein Blech, setzt die Mirinken mit einem Löffel, aber nicht nahe zusammen, darauf, stäubt mit dem Haarsieb Zucker darüber und backt sie in einem kühlen Ofen. Wenn sie kalt sind, nimmt man sie mit einem Messer behutsam ab, füllt eine Mirinke unten mit eingemachten Kirschen, legt eine andere Mirinke darauf, und gibt sie so. Sie dürfen nicht eher gefüllt werden, als bis sie gleich zu Tische kommen. Man kann sie auch auf Oblaten setzen, und dann bleiben sie ungefüllt.

Zitronen-Biscuits.

Von 6 Eyweiß schlägt man einen steifen Schaum, und mengt so viel fein gesiebten Zucker darein, bis es zu einer festen Masse wird, welche ausgewällt werden kann. Hierauf reibt man 2 Zitronen am Zucker ab, thut das Abgeriebene auch an den Zuckertaig, wällt ihn mit gesiebtem Zucker 2 starke Messerrücken dick aus, bestreut ein weißes Papier mit Zucker, sticht die ausgewällte Masse mit kleinen selbst beliebigen Mödlein aus, und backt sie in schwacher Hitze. Sie dürfen nur gelblicht werden.

Zu Butter-Biscuits

nimmt man ein halbes Pfund gesiebten Zucker und ein halbes Pfund feines Mehl, jedes besonders, auf eine Platte, rührt ein halbes Pfund Butter ganz leicht, legt 6 Eyer in warmes Wasser, rührt dann ein Ey, einen Eßlöffel voll Zucker und eben so

viel Mehl in die Butter, und macht so fort, bis die Eyer zu Ende sind. Das Uebrige an Zucker und Mehl wird mit 6 Eygelb noch zu Obigem eine Viertelstunde recht gerührt, auch ein Viertelpfund gewaschene und wieder wohl getrocknete kleine Rosinen in die Masse gethan. Hierauf werden von weißem Papier 2 Finger breite und eines Fingers lange Kapseln verfertigt, mit Butter bestrichen, von der Masse halb voll gefüllt, und langsam gebacken. Diese Biscuits können auch auf mit Butter bestrichene Bleche rund oder länglicht aufgesetzt werden. Sie sind auf diese Art zum Kaffee gut.

Ganz leichte französische Biscuits.

Man rührt ein halbes Pfund gesiebten Zucker mit dem Gelben von 12 Eyern so lange, bis die Masse ganz dick ist, schlägt dann das Weiße der Eyer zu steifem Schaum, rührt ihn nebst einem Viertelpfund feinem zuvor durchgesiebtem Mehl und einer abgeriebenen Zitronenschale langsam darunter, füllt sie so schnell wie möglich in papierne Kapseln, und backt sie in gelinder Ofenhitze.

Kleyen-Brod.

Ein halbes Pfund feines Mehl, anderthalb Viertelpfund zerschnittene Butter, ein Viertelpfund geschälte und zart gestoßene Mandeln, ein Viertelpfund gesiebter Zucker, dieß Alles wird zusammen in einer Schüssel mit 6 Eygelb unter einander gerührt, der Taig auf ein Brett genommen, eines starken Messerrückens dick ausgewällt, und mit einem Trinkglase ausgestochen. Die Stücklein werden auf ein mit Mehl besäetes Blech gelegt, mit Eyweiß bestrichen, 2 Loth bittere und eben so viel süße Mandeln geschält, klein gehackt, 4 Loth grob gestoßener Zucker nebst einem Zuckerlöffelchen gesto-

ßenem Zimmet darunter gemengt, diese 3 Stücke auf die bestrichenen Küchlein gestreut, und solche gelb gebacken.

Besse (Beß) von Quitten.

Man siedet 3 bis 4 Quitten weich, schält sie, reibt das Mark auf dem Reibeisen ab, wiegt drey Viertelpfund davon, nimmt es in eine Schüssel, und siebt ein halbes Pfund feinen Zucker. Ist der Zucker schlecht, so wird er nach kurzer Fäden Art gesotten, und das Weiße von 6 Eyern zu Schaum geschlagen. Alsdann fängt man an, das Quittenmark in der Schüssel zu rühren, thut einen Eßlöffel Schaum und eben so viel Zucker daran, rührt dieß eine Zeitlang, nimmt nun wieder einen Eßlöffel von jedem, und macht so fort, bis Zucker und Eyweiß zu Ende sind. Sobald die Masse ganz leicht gerührt ist, reibt man die Schale von einer halben Zitrone darein, drückt den Saft derselben daran, setzt kleine Häuflein auf weißes Papier, und trocknet sie langsam auf dem Ofen. Sie müssen hart werden, und ganz weiß bleiben. Sie können auch über Nacht in einen Backofen gestellt werden, welcher aber offen bleiben muß.

Zu Quitten-Brod

siedet man 6 bis 8 Quitten, schält sie, reibt sie auf dem Reibeisen, behält davon 18 Loth Quittenmark, und setzt ein Pfund Zucker mit einem Schoppen Wasser in einer messingenen Pfanne zu. Wenn er kocht und verschäumt ist, rührt man das Quittenmark in einer Schüssel damit an, thut es wieder in die Pfanne, kocht die Masse über schwachem Feuer unter beständigem Rühren so lange, bis sie ganz dick ist, nimmt sie nun in eine Schüssel, läßt sie unter beständigem Rühren kalt werden, drückt von einer Zitrone den Saft darein, damit er weiß

wird, kocht für 2 Kreuzer zuvor in Wasser eingeweichten spanischen Flor in einem Glase Wasser, thut 10 Loth Zucker in eine Pfanne, das Florwasser daran, 6 Loth Quittenmark dazu, kocht dieß ebenfalls auf schwachem Feuer so lange, bis die Masse dick ist, nimmt dieß auch in eine besondere Schüssel, macht einen reinen Schachteldeckel durchaus naß, breitet von dem weißgekochten Quittenmark einen Theil darauf aus, von dem rothen darüber, wieder etwas von dem weißen, abermals rothes darauf, und zum letzten Mal weißes darüber, bestreut das obere mit geriebener Chocolade, läßt es 2 Tage in einem warmen Zimmer stehen, macht ein Messer naß, und schneidet die Masse zu Stücklein, welche auf weißem Papier noch einen Tag getrocknet werden.

Quitten-Confekt.

6 Quitten werden in Wasser weich gesotten, geschält und auf einem Reibeisen gerieben. Zu einem Pfund Mark thut man 3 Viertelpfund Zucker in eine messingene Pfanne, läutert ihn mit einem halben Schoppen Wasser nach kurzer Fäden Art, thut das gewogene Mark darein, dann die feingeschnittene Schale von einer ganzen Zitrone nebst dem Saft derselben dazu, und kocht es auf schwachen Kohlen oder auf schwachem Feuer unter beständigem Rühren zu einer dicken Masse. Wenn diese sich von der Pfanne losschält, ist sie fertig. Alsdann wird eine Porzellan- oder Zinn-Platte mit Zucker bestreut, die Masse darauf gethan, bis sie ein wenig erkaltet ist, hierauf ein Brett mit Zucker bestreut, die Masse darauf gewürgt, 2 Messerrücken dick gewällt, mit kleinen Weinbackes-Formen ausgestochen, das Ausgestochene auf ein mit Zucker bestreutes Papier gelegt, in einer warmen Stube

getrocknet, und zuletzt noch von gesiebtem Zucker und Zitronensaft ein Eis darüber gemacht.

Auf diese Art kann das Quitten-Confekt sehr lange aufbehalten werden.

Guß-Schnitten.

Man schneidet von einem nicht ganz eines Messerrückens dick gewällten Butter- oder Weinbackes-Taig anderthalb Finger breite und eines Fingers lange Stückchen, und legt sie auf ein mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Blech. Hierauf rührt man ein Viertelpfund gesiebten Zucker mit dem geschlagenen Schaum von 2 Eyweiß, und 6 Tropfen Zitronensaft eine Zeitlang, thut ein Viertelpfund geschälte und so fein wie möglich länglicht geschnittene Mandeln, Zitronat, Pomeranzenschalen, von jedem 1 Loth, und ein Stückchen Zitronenschale, Alles fein geschnitten, nebst 2 Messerspitzen voll feinem Weißmehl dazu, macht Alles wohl unter einander, streicht von der Masse auf die Taigstücklein eines halben Fingers dick, und backt sie in einem nicht mehr heißen Ofen gelb.

Anis-Schnitten.

Ein halbes Pfund gesiebten Zucker rührt man mit 4 Eyern ab, schneidet ein halbes Pfund geschälte Mandeln länglicht zart, und die Schale von einer Zitrone klein, nimmt ein halbes Loth gestoßenen Zimmet und für einen Kreutzer Anis, thut dieß Alles nebst einem halben Pfund Mehl in den gerührten Zucker, nimmt die Masse auf ein Brett, macht eine Wargel daraus, schneidet Schnitten davon, legt solche auf ein mit Butter bestrichenes Blech, und backt sie gelb.

Anis-Schnitten auf andere Art.

Von 2 Eyweiß schlägt man einen Schaum, rührt ihn mit 11 Loth gesiebtem Zucker eine Viertelstunde, und wenn die Masse dick ist, für einen Kreutzer Anis, etwas klein geschnittene Zitronenschalen nebst 5 Loth Mehl darein, schneidet von Oblaten 2 Finger breite und eines Fingers lange Stücklein, streicht von der Masse darauf, und backt sie in schwacher Hitze.

Anis-Schatten.

Von 2 ganzen und einem halben Eyweiß schlägt man einen Schaum, rührt ihn mit 11 Loth gesiebtem Zucker eine Viertelstunde, nach diesem 3 Loth feines Mehl darein, nimmt 3 Loth geschälte Mandeln, 2 Loth geschälte Pistazien, 2 Loth Zitronat und die Schale von einer halben Zitrone, schneidet diese 4 Stücke länglicht zart, mengt sie mit Anis (für einen Kreutzer) unter einander, macht viereckigte Stücklein von Oblaten, streicht von der gerührten Masse eines Messerrückens dick und gleich darauf, streut von dem Vermischten etwas darüber, legt die Stücklein auf ein mit Butter bestrichenes Blech, und backt sie hellgelb.

Hobelspäne.

Man siebt ein halbes Pfund Kanarien-Zucker, schlägt von 3 Eyweiß einen Schaum, rührt den Zucker damit, bis die Masse dick ist, reibt von einer halben Zitrone die Schale darein, schneidet von Oblaten Stücke in der Größe der gewöhnlichen Schwefelschnitten, streicht von der Masse eines Messerrückens dick darauf, hackt 1 Loth geschälte Pistazien, 2 Loth Zitronat und 2 Loth zuvor mit spanischem Flor gefärbte Mandeln zusammen klein, streut dieß über die Schnitten, und trocknet sie über

der Kohlpfanne, so daß sie sich biegen, und wie Hobelspäne aussehen.

Geröstete Mandeln.

Man verliest ein Pfund schöne Mandeln, reibt sie mit einem leinenen Tuche ab, thut 3 Viertelpfund gestoßenen Zucker in eine messingene Pfanne, die Mandeln dazu, ein Trinkglas Rosenwasser oder auch nur Brunnenwasser nebst einem halben Loth gestoßenem Zimmet daran, nnd kocht dieß über dem Feuer unter beständigem Rühren so lange, bis die Mandeln ganz trocken sind, nun muß aber wohl Acht gegeben werden, daß das Feuer nicht stark ist, und das Rühren auf eine gleiche Weise geschieht. Sobald der Zucker wieder weich zu werden anfängt, und die Mandeln ein wenig Glanz haben, werden sie schnell auf eine Platte gethan, und auseinander gelegt, daß sie sich nicht zusammen hängen. Wenn sie kalt sind, können sie lange aufbehalten werden.

Mandel-Körbchen.

Man stoßt ein Viertelpfund Zucker und ein halbes Loth Zimmet, schneidet die Schale von einer halben Zitrone fein, mischt diese 3 Stücke untereinander, schält ein halbes Pfund Mandeln, schneidet sie zart und länglicht, schlägt 4 Eyweiß wohl, rührt die geschnittenen Mandeln damit an, macht in einem kleinen eisernen Pfännchen Schmalz heiß, nimmt in dasselbe einen Eßlöffel voll von den angerührten Mandeln, und backt sie gelb, thut das Gebackene in einen Mörser, streut von dem gestoßenen Zucker und Zimmet darauf, macht mit dem Stempfel eine Form wie ein Körbchen, es darf aber keine Löcher geben, und fährt so fort, bis die Masse zu Ende ist.

Geduld-Zeltlein.

Von 4 Eyern wird das Weiße zu Schaum geschlagen, und derselbe mit einem Viertelpfund Zucker eine Stunde in einer Schüssel gerührt. Wenn die Masse dick ist, reibt man die Schale von einer halben Zitrone darein, rührt nebst ein wenig Zitronensaft auch 5 Loth feines Mehl daran, bestreicht die Bleche mit Butter, setzt mit einem Kaffeelöffelein von der Masse Tropfen so groß wie Kraftküchlein darauf, oder läßt sie durch einen Trichter Tropfenweise auf das Blech laufen, streut mit dem Sieb Zucker darüber, läßt die Zeltlein ein wenig stehen und backt sie hellgelb.

Aufgelaufenes Brod.

4 Loth Zucker rührt man mit 4 Eyern eine halbe Stunde, dann 3 Loth geschälte und gewürfelt geschnittene Mandeln nebst 6 Loth feinem Mehl darein, bestreut die Bleche mit Mehl, setzt von der Masse Häuflein eines Dreybätzners groß darauf, und backt sie halb. Nun werden sie erst mit Eyweiß bestrichen, mit grob gestoßenem Zucker bestreut, und vollends ausgebacken.

Cedern-Brod.

Man reibt eine Zitrone an einem halben Pfund Zucker ab, stoßt diesen, siebt ihn in einer Schüssel, rührt ihn mit dem Gelben von 2 Eyern und dem Saft von einer halben Zitrone eine Viertelstunde, schlägt dann das Weiße der 2 Eyer zu steifem Schaum, rührt ihn, und nach diesem ein halbes Pfund Mehl darunter, wovon man aber etwas zum Auswällen zurückbehält. Hierauf bestreicht man ein Blech mit weißem Wachs, wällt die Masse eines starken Messerrückens dick aus, sticht sie mit einer Form, welche hierbey gezeichnet ist,



aus, legt sie nicht zu dicht neben einander, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen gelb. Sie dürfen eine Stunde stehen, ehe sie gebacken werden.

Runde Sultanen.

Man wiegt 4 Eyer, siebt, so schwer diese sind, Zucker, rührt denselben mit den 4 Eyern eine halbe Stunde, und, wenn die Masse recht dick ist, ein Kaffee-Löffelein voll Muskatblüthe und drey Eyer schwer feines Mehl darunter, legt dann weißes Papier auf Bleche, setzt von der Masse runde Sultanen, aber nicht ganz nahe zusammen, darauf, überstreut diese gleich mit dem Zuckersieb, daß sie eine Glace oder einen Glanz bekommen, und backt sie in frischer Hitze. Wenn sie in den Ofen kommen, und nicht gern herabgehen, wird die untere (letzte) Seite des Papiers vermittelst eines Pinsels mit frischem Wasser überfahren, und eben diese nasse Seite gegen das Feuer gehalten, alsdann gehen sie ohne Mühe ab.

Eine Chocolade-Masse.

Man siebt 3 Viertelpfund Zucker, stoßt ein halbes Pfund geschälte Mandeln ganz fein, nimmt ein Viertelpfund Chocolade in einen Mörser, welcher auf Kohlen gestellt und recht heiß gemacht wird, stoßt die Chocolade so lange, bis sie ganz weich ist, setzt nun den Mörser aus der Wärme weg, thut

die Hälfte von der Chocolade heraus, dagegen die Hälfte von dem Zucker und den halben Theil von den gestoßenen Mandeln darein, schlägt das Weiße von 3 Eyern zu Schaum, nimmt die Hälfte Schaum auch in den Mörser, schafft die Masse so lange darin, bis sie zähe ist, legt sie einstweilen auf ein mit Zucker bestreutes Blech, nimmt von allem die noch übrige Hälfte ebenfalls in den Mörser, stoßt es so zäh wie das erste, würgt dann die ganze Masse zusammen, läßt sie eine Stunde stehen, wällt sie hierauf 2 Messerrücken dick, sticht sie mit kleinen Weinbackesformen aus, bestreicht die Bleche mit weißem Wachs, legt die ausgestochenen Stücklein darauf, und backt sie in einem kühlen Ofen.

Chocolade-Brod.

Anderthalb Viertelpfund gesiebten Zucker und zwey Loth auf dem Reibeisen abgeriebene Chocolade mengt man unter einander, schlägt das Weiße von einem großen oder 2 kleinen Eyern zu einem steifen Schaum, rührt den Schaum schnell an die Masse, setzt Häuflein so groß wie die Mirinken auf weißes Papier, und backt sie in einem ganz kühlen Ofen.

Chocolade-Brod, andere Art.

Ein halbes Pfund gesiebten Zucker rührt man mit dem Schaum von 3 Eyweiß eine Viertelstunde, 2 Loth geschälte und ganz fein gestoßene Mandeln nebst 3 Loth geriebener Chocolade gleichfalls an den Zucker, setzt Häuflein in der Größe von Sechskreuzerstücken auf weißes Papier, und backt sie bey geringer Wärme im Ofen.

Chocolade-Brod, dritte Art.

Man rührt ein halbes Pfund gesiebten Zucker mit dem Schaum von 3 Eyweiß eine Viertelstunde, dann 3 Loth geriebene Chocolade dazu,

überstreut einen Bogen weißes Papier mit Zucker, setzt kleine Häuflein von der Chocolade-Masse darauf, und backt sie in einem kühlen Ofen.

Chocolade-Brod, vierte Art.

Es wird ein halbes Pfund oder mehr gesiebter Zucker auf ein Brett genommen (auf ein halbes Pfund Zucker rechnet man nur 2 Loth Chocolade), und derselbe mit dem Schaum von 2 Eyweiß untereinander gerührt. Die Masse muß so, wie zu den Zitronen-Biscuits, seyn, daß sie gewällt und mit ganz kleinen Mödeln ausgestochen werden kann. Die Stücklein werden auf ein mit Zucker besäetes Papier gelegt, und im Ofen bey wenig Wärme gebacken.

Brod auf Portugiesische Art.

Zu einem Plättchen mittlerer Größe verrührt man das Gelbe von 10 Eyern in einem Geschirr mit dem Abgeriebenen von einer halben Zitrone, einem Kaffeelöffelein voll gestoßenem Zimmet und 2 Eßlöffeln voll Zucker tüchtig, gießt einen halben Schoppen süßen Rahm dazu, nimmt es dann in eine Kastrol, läßt es unter beständigem Rühren über dem Kohlfeuer zu einer dicken Crême kochen, und verfertigt von 4 bis 5 sauren Aepfeln eine gute Marmelade auf folgende Art: Man schält nämlich die Aepfel, schneidet sie von einander und das Kernhaus heraus, thut 4 Loth, auch etwas mehr Zucker in eine Kastrol oder messingene Pfanne, ein Stückchen ganzen Zimmet, 3 ganze Gewürznelken, ein Stückchen Zitronenschale dazu, legt die Aepfel darauf, gießt einen halben Schoppen (Viertel) Wein oder Wasser darüber, deckt es fest zu, und kocht es auf starkem Kohlfeuer weich und so ein, bis die Aepfel keine Sauce mehr haben, treibt sie

dann durch einen Seiher, und rührt sie unter die Crême. Hierauf schneidet man 2 Eyer- oder Milch-Brode zu runden dünnen Scheiben, legt sie neben einander auf eine Platte, gießt guten, süßen Rahm darüber, bestreicht, wenn es ein wenig gestanden hat, ein dazu taugliches Plättchen oder Potageblech mit ein wenig Butter, breitet von der Crême unten hin, legt von den in Rahm eingeweichten Schnitten darauf, wieder von der Crême, und macht so fort, bis beyde Theile zu Ende sind; die Crême muß das letzte seyn.

Nun wird eine Hand voll geriebenes Milchbrod oder Biscuit mit etwas Zucker und Zimmet vermengt und über die Crême gestreut, das Weiße der (10) Eyer zu Schaum geschlagen, davon ein Rand um den Kuchen herum gelegt, mit dem Messer gleich gemacht, in einen nicht mehr heißen Ofen gesetzt und gelb gebacken, dann der Kranz mit Zucker überstreut, mit verschiedenen Früchten garnirt oder mit geschnittenen Mandeln besteckt, auch mit kleinen Biscuits belegt. Es muß ein Geschirr seyn, welches auf den Tisch gesetzt werden kann.

Mandeln im Roquelaure (Rockelor).

Von weißem Papier macht man kleine runde Formen von dem Umfang eines Sechsbätzners und 2 Glaiche hoch, zwickt sie oben mit dem Messerrücken ein wenig, legt in jedes Papier eine geröstete Mandel, schlägt 2 Eyweiß zu Schaum, siebt ein Viertelpfund feinen Zucker, rührt ihn mit dem Schaum und zwey Zuckerlöffelein Zitronensaft, auch ein wenig abgeriebener Zitronenschale so lange in einer Schüssel, bis die Masse weiß und dick ist, bedeckt dann die Mandeln in den Formen von dieser Masse, und backt sie in einem nicht mehr heißen Ofen. Sie können im Papier, oder außer demselben verkehrt,

auf einem Teller gegeben werden. Auch kann man ein Blech mit Butter bestreichen, die Mandeln nicht nahe zusammen darauf legen, sie von der Zucker-Masse überstreichen und dann backen.

Mandel-Kränze.

Ein Viertelpfund geschälte und mit Rosenwasser zart gestoßene Mandeln und ein Viertelpfund gesiebter Zucker werden mit 2 ganzen und 2 gelben Eyern nebst 4 Eßlöffeln gutem saurem Rahm ein wenig unter einander gerührt, hierauf schneidet man ein Viertelpfund frische Butter darein, rührt es mit einem halben Pfund feinem Mehl zu einer leichten Masse, legt diese auf ein mit Mehl besäetes Blech, läßt sie eine halbe Stunde darauf liegen, und formirt von der Masse kleine Ringe von beliebiger Größe, welche auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt, mit Eyweiß bestrichen, mit Zucker und Zimmet überstreut, und gelb gebacken werden.

Gehackte Mandel-Kränze.

Von 4 Eyern schlägt man das Weiße zu Schaum, rührt diesen mit anderthalb Viertelpfund gesiebtem Zucker eine Viertelstunde, hackt ein halbes Pfund geschälte Mandeln klein, thut sie unter den gerührten Zucker, auch einen halben Eßlöffel Weiß-Mehl dazu, legt auf ein mit Butter bestrichenes Blech ganze Oblaten, und setzt von der Masse kleine runde Kränze darauf, so daß in der Mitte ein wenig leer bleibt. Wenn sie alle aufgesetzt sind, werden sie in schwacher Ofenhitze gelb gebacken. Sobald sie fertig sind, beschneidet man die Oblaten neben herum, und füllt die Kränzchen, ehe sie zu Tische kommen, mit eingemachtem Kirschen- oder Hägenmark.

Mandel-Berglein.

3 Viertelpfund gesiebten Zucker rührt man mit einem von Eyweiß geschlagenen Schaum dick, drückt

den Saft von einer halben Zitrone darein, und schneidet 3 Viertelpfund geschälte Mandeln, 2 Loth Zitronat und die Schale von einer halben Zitrone klein. Wenn die Masse recht gerührt ist, nimmt man das Geschnittene dazu, bestreicht ein Blech mit Butter, legt ganze Oblaten darauf, setzt von der Masse kleine Häuflein wie Berglein auf, und backt solche in einem nicht zu heißen Ofen gelb. Es kann auch etwas Eingemachtes unten hingelegt, und mit der Masse bedeckt werden.

Ein Mandel-Berg.

Ein halbes Pfund, auch 3 Viertelpfund geschälte Mandeln schneidet man nur der Länge nach entzwey, thut sie hierauf in eine messingene Pfanne, ein halbes Pfund gesiebten Zucker und eines halben Eyes groß Butter dazu, rührt dieß auf schwachem Feuer untereinander, bis die Mandeln gelb sind und sich zusammen hängen, bestreicht dann ein Porzellan-Plättchen nur wenig mit frischer Butter, und setzt die geröͤsteten Mandeln in die Höhe darauf, daß es einen ordentlichen Berg vorstellt. Nun wird von einem Viertelpfund gesiebtem Zucker, einem Eyweiß und etwas Zitronensaft ein Eis verfertigt, der Mandel-Berg hin und her damit geeist, und mit Dragée (Streuzucker), auch mit geschnittenen Pistazien garnirt. Ein solcher Berg kann in die Mitte der Tafel zum Nachtisch (Dessert) statt einer Torte eingesetzt werden. Die Portion kann man auch größer nehmen.

Pfeffernüsse.

Ein halbes Pfund gesiebten Zucker rührt man mit 3 Eyern eine halbe Stunde, schneidet 4 Loth geschälte Mandeln gewürfelt, 2 Loth Zitronat und die Schale von einer halben Zitrone ebenfalls klein,

stoßt ein halbes Loth Zimmet und eine halbe Muskatnuß, rührt dieß Alles nebst einem halben Pfund feinem Mehl in die Masse, bestreut die Bleche stark mit Mehl, setzt Pfeffernüsse in beliebiger Größe darauf, und backt sie gelb.

Pfaffen-Brod.

Ein halbes Pfund gesiebten Zucker, ein halbes Pfund feines Mehl, eben so viel geschälte und länglicht grob geschnittene Mandeln und 2 Messerspitzen voll feine Potasche macht man mit einem ganzen Ey und dem Gelben von 4 andern zu einem Taig an, wällt ihn eines starken Messerrückens dick aus, schneidet 2 Finger breite und nicht gar eines Fingers lange Stücklein davon, legt solche auf ein stark mit Mehl besäetes Blech, und backt sie im Ofen gelb.

Nonnen-Kräpflein.

Man läutert 1 Maaß Honig nach langer Fäden Art, stoßt 4 Loth Nägelein, 2 Loth Zimmet und ein halbes Loth Ingwer gröblicht, thut den geläuterten Honig in einen steinernen Hafen, und rührt das gestoßene Gewürz, so lange der Honig noch warm ist, darein. Sobald der Honig kalt ist, bindet man den Hafen zu, und läßt ihn 3 Tage stehen, indessen wird ein großer, guter Lebkuchen auf dem Reibeisen abgerieben oder gestoßen, und nach Verfluß jener 3 Tage in den Honig gerührt, welchen man noch 10 Tage stehen läßt. Alsdann wird ein Viertelpfund Mehl und ein halbes Viertelpfund gesiebter Zucker mit einem Eyweiß zu einem Taig angemacht. Hat derselbe nicht Feuchtigkeit genug zum Wällen, so nimmt man noch etwas Eyweiß dazu, würgt ihn, wällt ihn ganz dünn aus, legt von der Honig-Masse kleine Kugeln in der Größe einer wälschen Nuß auf den halben Taig, schlägt den andern Taig darüber, und formirt mit dem Back-Rädlein

kleine Krapfen daraus, legt sie auf ein mit Mehl besäetes Blech, und backt sie nur hellgelb, welches aber in keinem heißen Ofen geschehen darf.

Zucker-Waldatschen.

Man nimmt ein Pfund feines Mehl auf den Backtisch, breitet dasselbe aus einander, thut zwölf Loth gesiebten Zucker dazu, schneidet 3 Viertelpfund frische Butter darein, mengt dieß mit dem Gelben von 12 Eyern unter einander, daß es einen Taig zum Auswällen gibt, überschlägt denselben ein Mal wie einen Butter-Taig, wällt ihn dann erst 2 Messerrücken dick, sticht runde Kuchen, je nachdem man sie in der Größe haben will, mit einem Schoppen- oder halben Schoppen-Glas aus, legt sie auf mit Mehl bestreute Bleche, backt sie in einem nicht zu heißen Ofen, garnirt, wenn sie fertig und erkaltet sind, jeden Kuchen oben herum mit eingemachten saftigen Johannis- oder Himbeeren, auch Gelée (Schelee), legt sie auf eine Platte, und trägt sie auf.

Zucker-Bretzeln.

In ein halbes Pfund feines Mehl schneidet man ein Viertelpfund Butter, nimmt ein Viertelpfund gestoßenen Zucker, den Rahm von einer halben Maaß saurer Milch, 3 Eygelb und ein Eyweiß dazu, rührt dieß Alles zu einem Taig an, nimmt diesen auf ein mit Mehl bestreutes Brett, formirt kleine Bretzeln daraus, legt solche auf ein mit Butter bestrichenes Blech, und bestreicht sie mit Eygelb. Zuvor aber werden 2 Loth geschälte bittere Mandeln gestoßen, mit einer Hand voll Zucker vermengt, dann über die Bretzeln gestreut, und diese gelb gebacken.

Wiesbader-Brod.

Ein halbes Pfund feines Mehl, ein Viertelpfund frische Butter, 6 Loth gesiebten Zucker und

das Abgeriebene von einer ganzen Zitrone rührt man zusammen mit sechs Eygelb zu einem Taig an, nimmt ihn auf ein Brett, macht kleine, eines Fingers lange Wargeln daraus, bestreut ein Blech mit Mehl, legt die Wargeln nicht gar nahe zusammen darauf, macht mit dem Messerrücken 3 kleine überzwerche Schnitte darein, bestreicht sie mit Eygelb, und backt sie gelb. Sie werden wie das lange Zucker-Brod.

Kaiser-Brod.

Ein halbes Pfund gesiebter Zucker wird mit zwey ganzen Eyern und 2 Eygelb eine halbe Stunde gerührt, zuvor aber röstet man ein halbes Pfund geschälte und grob gewürfelt geschnittene Mandeln im Backofen gelb, rührt sie dann erst mit einem halben Pfund feinem Mehl in den Zucker, und schneidet die Schale von einer Zitrone darein. Wenn die Masse recht unter einander ist, nimmt man sie auf ein Brett, wällt sie eines Messerrückens dick aus, schneidet 2 Finger breite und eines Fingers lange Stücklein davon, legt solche auf ein mit Mehl besäetes Blech, und backt sie gelb.

Langes Pomeranzen-Brod.

Ein halbes Pfund gesiebten Zucker rührt man mit 2 ganzen und 2 gelben Eyern eine Stunde, schneidet 2 Loth Zitronat, eben so viel Pomeranzenschalen und die Schale von einer Zitrone klein, rührt sie dann mit 18 Loth feinem Mehl in den Zucker, macht Fingers lange und Fingers dicke Wargeln aus der Masse, legt solche weitläufig auf ein mit Mehl bestreutes Blech, macht mit dem Messerrücken kleine Schnitten darüber, und backt sie langsam.

Pomeranzen-Küchlein.

Man reibt die Schale von einer Pomeranze an einem Viertelpfund sehr feinem Zucker ab, schabt

diesen Pomeranzen-Zucker ab, trocknet ihn, stoßt den übrigen Zucker fein, und siebt ihn nebst dem Pomeranzen-Zucker, schlägt hierauf das Weiße von einem Ey zu steifem Schaum, rührt den Zucker nebst einem Loth ganz feinem Mehl und 8 geschälten und zart gestoßenen Mandeln darein, sezt kleine Häuflein auf Oblaten, und backt sie in einem kühlen Ofen.

Weiße Bögen.

Von vier Eyern schlägt man das Weiße zu Schaum, siebt ein halbes Pfund feinen Zucker, rührt ihn stark mit dem Schaum, und wenn die Masse dick wird, die klein geschnittene Schale von einer Zitrone und 3 Loth feines Mehl darein, schneidet von Oblaten 2 Finger breite und eines Fingers lange Stücklein, streicht von der Masse eines Messerrückens dick darüber, schneidet 2 Loth Zitronat und 5 Loth geschälte Mandeln, jedes besonders, klein, bestreut die Bögen damit, und backt sie in einem kühlen Ofen hellgelb.

Zimmet-Hippen.

Ein Viertelpfund Butter läßt man in einer Schüssel weich werden, rührt ein Viertelpfund gesiebten Zucker darein, nach diesem ein Viertelpfund Mehl und ein halbes Loth gestoßenen Zimmet dazu, und endlich mit einem Ey die Masse vollends an, bricht dann mit einem Löffel Stücklein heraus, so daß jedes Stücklein eine Kugel einer wälschen Nuß groß gibt, und legt solche auf ein mit Mehl besäetes Blech oder eine Zinn-Platte, bis sie alle beysammen sind. Sobald das Hippen-Eisen heiß gemacht ist, legt man in die Mitte eine Kugel, drückt das Eisen, aber ja nicht schnell, sondern langsam zu, daß sie nicht aus einander fahren, backt sie gelb, und legt sie hierauf über ein kleines rundes Holz. Die Hip-

pen dürfen in der Rundung nicht größer als eine obere Kaffeeschale werden.

Zitronen-Hippen.

Vier Eyer schwer gesiebten Zucker rührt man mit 2 ganzen Eyern und 2 Eyweiß eine halbe Stunde, dann die klein geschnittene Schale von einer Zitrone und zwey Eyer schwer feines Mehl darein, bestreicht die Bleche mit Butter, setzt von der Masse kleine Häuflein weitläufig darauf, streicht sie mit dem Messer nur so weit auseinander, daß sie nicht größer als eine obere Kaffeetasse werden, legt, ehe sie in den Ofen kommen, 2 bis 3 Stücklein Zitronat auf jede Hippe, backt sie in einem nicht mehr heißen Ofen gelb, und krümmt sie über ein kleines Tabacksrollen-Holz.

Gestoßene Mandel-Hippen.

Mit einem von 3 Eyweiß geschlagenen Schaum rührt man ein Viertelpfund gesiebten Zucker eine Viertelstunde, alsdann ein Viertelpfund geschälte und mit einem halben Eyweiß fein gestoßene Mandeln nebst dem Abgeriebenen von einer halben Zitrone daran, bestreicht die Bleche mit Butter, setzt Hippen in beliebiger Größe darauf, und krümmt sie nach dem Backen über ein kleines Holz.

Gestoßene Mandel-Hippen auf andere Art.

Von 4 Eyern schlägt man das Weiße zu Schaum, rührt ihn mit einem halben Pfund gesiebtem Zucker, ein halbes Pfund geschälte und zart gestoßene Mandeln auch noch eine Viertelstunde damit, und ein Loth grob gestoßenen Zimmet dazu. Nun werden die Hippen auf mit Butter bestrichene Bleche in beliebiger Größe aufgesetzt, und nach dem Backen über ein Holz gekrümmt.

Anis=Hippen.

Ein Viertelpfund gesiebten Zucker rührt man mit 2 Eyern eine Viertelstunde, dann die klein geschnittene Schale von einer Zitrone nebst dem Saft derselben und 6 Loth feinem Mehl daran, bestreicht die Bleche mit Butter, streut sie mit Anis, setzt die Hippen in die Runde wie eine Guß=Hippe und so groß wie die Zitronen=Hippen darauf, backt sie schnell, und krümmt sie über ein Holz.

Gewöhnliche Hippen.

Zu einem halben Pfund Mehl und einem Viertelpfund gesiebten Zucker schneidet man die Schale von einer halben Zitrone klein, stoßt ein Loth Zimmet mit 4 ganzen Nägelein, rührt dieß Alles mit ein paar Eßlöffeln voll Rosenwasser, einem Ey, 3 Loth zerlassener Butter und etwas Wein zusammen so lange, bis es in der Dicke wie ein dünner Flädleinstaig wird, macht nun das Hippen=Eisen heiß, überfährt es vor dem Einfüllen jeder Hippe mit einer Speckschwarte, backt die Hippen pünktlich, und krümmt sie über ein Wällholz.

Zu Kofern

nimmt man ein halbes Pfund feines Mehl, ein Viertelpfund gesiebten Zucker, eben so viel geschälte und grob gestoßene Mandeln, ein halbes Loth mit 8 Nägelein gröblicht gestoßenen Zimmet und die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone in eine Schüssel, rührt die Masse mit einem Ey und etwas Wein wie einen Spatzen=Taig an, dann 4 Loth zerlassene Butter darein, verdünnet nach diesem erst den Taig vollends mit Wein, bis er wie ein dicker Flädleins=Taig ist, macht nun das Kofern=Eisen heiß, fährt jedes Mal mit einer Speckschwarte stark darüber, backt die Kofern pünktlich, und krümmt sie über ein Wällholz.

Braune Lebkuchen.

Eine völlige halbe Maaß Honig wird in einer messingenen Pfanne über das Feuer gesetzt. So bald der Honig zu sieden anfängt, kommt ein halbes Pfund gestoßener Zucker darein, welches man so lange zusammen kochen läßt, daß wenn ein Tropfen auf einen Teller kommt, derselbe trocken wird. Nun thut man an die Masse: ein halbes Pfund geschälte und überzwerch geschnittene Mandeln, ein halbes Glas Kirschengeist, ein paar Messerspitzen voll Pottasche, die Schale von 2 Zitronen, 2 Loth Zitronat, 4 Loth Pomeranzenschalen, diese 3 Stücke klein geschnitten, 2 Loth Zimmet, ein halbes Loth Nägelein, eine ganze Muskatnuß, ein Quent Kubeben, und eben so viel Kardemumen; alles Gewürz muß, jedes besonders, gröblicht gestoßen seyn. Gleich darauf rührt man, so lange der Honig noch etwas warm ist, so viel Mehl darein, bis es ein ganz starker Taig wird, nimmt ihn dann auf ein Brett, macht nach Belieben Lebkuchen daraus, probirt aber zuerst ein wenig Taig, ob er im Ofen nicht zerlauft. In diesem Fall wird noch etwas Mehl darein gewürgt, übrigens aber in der Wärme fortgemacht, daß der Taig nicht zu kalt wird. Die Bleche werden stark mit grobem Mehl bestreut, und die Lebkuchen darauf gelegt. Wenn sie gelb gebacken sind, kann man von Zuckerwasser ein Eis darüber machen, oder sie auch ohne Eis aufbehalten.

Braune Lebkuchen, andere Art.

Zu einer halben Maaß auf Kohlen zerlassenem Honig, welcher aber nicht zu warm werden darf, doch mehr warm als kalt seyn muß, nimmt man anderthalb Pfund gestoßenen Zucker, schneidet die Schalen von 4 Zitronen und von einer Pomeranze nebst einem halben Pfund Zitronat nicht gar zu klein, stoßt eine

Muskatnuß, 3 Loth Zimmet und ein Quint Nägelein zusammen grob, rührt das Geschnittene und Gestoßene mit 3 Eßlöffel voll gutem Brauntwein und einem Pfund geschälten und länglicht geschnittenen Mandeln an den Honig, schafft so viel Mehl darein, bis man's in die Mödel drücken kann, nimmt den Taig auf ein Brett, würgt ihn nicht viel, sondern bricht nur immer so viel davon, als zu einem Lebkuchen nöthig ist, legt solche auf zuvor mit Mehl besäete Bleche, backt sie in einem nicht mehr heißen Ofen (welches bey allen Lebkuchen zu beobachten ist), und überstreicht sie warm mit Zuckerwasser.

Weiße Lebkuchen.

Ein Pfund gesiebten Zucker rührt man mit vier Eyern eine Stunde, schneidet die Schale von einer Zitrone, 4 Loth Zitronat, und 4 Loth geschälte Mandeln länglicht zart, stoßt ein Loth Zimmet nebst einem Quint Nägelein, rührt das geschnittene und das gestoßene Gewürz nebst einem Pfund feinem Mehl an den Zucker, nimmt den Taig auf ein Brett, drückt ihn in die Mödel, oder macht ihn auch ohne Mödel zu beliebigen Stücklein, legt die Lebkuchen auf ein mit Mehl bestreutes Blech, und backt sie langsam.

Gefüllte Lebkuchen.

Von 3 Viertelpfund geschälter Mandeln wird ein halbes Pfund gestoßen, das 3te Viertelpfund aber länglicht zart geschnitten. Zu den leztern kommen noch 4 Loth Zitronat, eben so viel Pomeranzenschalen, und die Schale von einer Zitrone, alles auch fein länglicht geschnitten, ein Loth gestoßener Zimmet und ein Kaffeelöffelein Muskatblüthe. Alles Geschnittene mischt man mit dem Gewürz untereinander, rührt ein halbes Pfund gesiebten Zucker in die gestoßenen Mandeln mit dem Schaum von

4 Eyweiß zusammen, endlich noch das Geschnittene darunter, schneidet dann von Oblaten Stücklein, so groß die Lebkuchen werden sollen, streicht die Stücklein mit Eyweiß, von der Masse eines Messerrückens dick darauf, legt wieder ein solches Stück Oblaten darüber, bestreicht dieses auch mit Eyweiß wieder von der Masse auf dieses, streut feines Biscuitmehl darauf, fährt mit dem Wällholz ein einziges Mal darüber, bestreicht das Blech mit Butter, legt die Lebkuchen darauf, und backt sie in einem kühlen Ofen, daß sie blaß bleiben. Nach diesem wird ein weißes Eis darüber gemacht.

Zimmet-Sterne.

Ein halbes Pfund ungeschälte Mandeln stoßt man zart, nimmt sie in eine Schüssel, ein halbes Pfund gesiebten Zucker und ein Loth gestoßenen Zimmet dazu, schlägt von 3 Eyweiß einen Schaum, rührt dann dieß Alles zusammen an, streut halb Mehl und halb Zucker auf das Backbrett, wällt den Taig eines starken Messerrückens dick, und sticht ihn mit dem Sternmodel aus. Nun werden die Bleche mit Butter bestrichen, die Sterne darauf gelegt, in schwacher Hitze gebacken, und nach diesem noch mit einem Zimmet-Eis überzogen, welches auf folgende Art verfertigt wird: Ein halbes Loth gestoßenen Zimmet und 4 Loth Zucker nimmt man in ein kleines Geschirr, gießt ein halbes Glas Rosen- oder frisches Wasser daran, und kocht dieses so lange auf Kohlen, bis es dicklicht ist. Nach dem Backen werden die Zimmet-Sterne mit einem in das Eis getunkten Pinsel überfahren, und wieder im Ofen getrocknet, daß sie einen hübschen Glanz bekommen.

Zimmet-Küchlein.

Ein Viertelpfund Butter rührt man leicht, schlägt dann das Gelbe von 5 Eyern darein, nimmt ein

Viertelpfund geschälte und fein gestoßene Mandeln, ein halbes Loth gestoßenen Zimmet, ein Viertelpfund gesiebten Zucker, das von einer Zitrone am Zucker Abgeriebene und anderthalb Viertelpfund feines Mehl dazu, macht dieß Alles untereinander zu einem Taig, nimmt ihn auf ein Brett, wällt ihn eines starken Messerrückens dick, sticht mit einem kleinen Trinkglas oder sonst mit einer runden Form Küchlein aus, legt solche auf ein mit Mehl besäetes Blech, backt sie, und macht ein Zimmet-Eis darüber.

Zu Butter-Brod

reibt man ein halbes Pfund ungeschälte Mandeln mit einem leinenen Tuche ab, stoßt sie zart, siebt anderthalb Viertelpfund Zucker, stoßt 1 Quent Nägelein, $\frac{1}{2}$ Loth Zimmet und eine halbe Mußkatnuß fein, schneidet die Schale von einer halben Zitrone klein, rührt dieß Alles zusammen an den Zucker und die Mandeln, macht den Taig mit 2 bis 3 Eßlöffeln voll frischem Wasser an, nimmt etwas Zucker und Mehl auf ein Brett, würgt die Masse darauf, wällt sie 2 Messerrücken dick, sticht den Taig mit einem Schoppenglase aus, schneidet das Ausgestochene in 2 Theile, und gibt ihnen die Gestalt eines Butter-Brods. Nun wird eine kleine Tafel geriebener Chocolade und ein wenig gestoßener Zimmet mit frischem Wasser zu einem Taig angerührt, das Brod neben damit bestrichen, daß es einer Brodrinde gleich sieht, und nun in nicht schneller Hitze und in keinem heißen Ofen gebacken. Hierauf siebt man ein Viertelpfund feinen Zucker, macht ihn mit einem Eyerschaum zu einem Eis, thut etliche Tropfen Zitronensaft dazu, bestreicht das Brod oben damit, und trocknet es wieder.

Schnitz-Brod, auch Hutzel-Brod genannt.

Einen Vierling (der 4te Theil eines Würt. Simri) Schnitze und einen Vierling Zwetschgen

kocht

kocht man jedes besonders weich, steint die Zwetschgen aus, und verliest die Schnitze pünktlich, daß Butzen, Stiele und Steine sauber herauskommen. Nun mengt man sie erst untereinander, läßt ein Pfund gewaschene große und eben so viel kleine Rosinen mit einem Glase Wein aufquellen, nimmt ein Pfund geschälte Mandeln, die Kerne von einem halben Vierling (Würt. Meß) Nüssen, die Schalen von 2 Zitronen, 6 Loth Pomeranzenschalen und eben so viel Zitronat, schneidet dieß Alles gröblicht, stoßt 4 Loth Zimmet und ein halbes Loth Nägelein grob, verliest 2 Loth Fenchel und 4 Loth Anis sauber, und schafft dann Alles zusammen unter die Schnitze und Zwetschgen. Wenn die Brühe von den Schnitzen und Zwetschgen bis auf einen Schoppen eingekocht ist, wird sie auch dazu genommen, denn Branntewein oder Kirschengeist macht das Brod trocken. Bey'm Bäcker nimmt man nun so viel reifen Taig, als zu 8 Pfund Brod gehört, und schafft ihn nebst 6 Eßlöffeln voll dicker Bierhefe und einem halben Vierling (Würt. Meß, nicht Gewicht) Mehl stark in die Schnitz- oder Hutzel-Masse. Sollte der Taig zu ring (dünn) seyn, so würgt man noch etwas mehr Mehl darein, und läßt ihn in dem Geschirr, bis er reif ist, macht dann nach Belieben Laiblein daraus, welche man wieder gehen läßt und sie hierauf erst backt. Hiebey ist aber zu bemerken, daß sie recht ausbacken müssen, und nicht zu bald aus dem Ofen kommen dürfen. Nach dem Backen können sie mit Zuckerwasser überfahren, oder so gelassen werden.

Bemerkung. Man kann statt des Brodtaigs vom Bäcker selbst einen Taig verfertigen. Hiezu nimmt man ein Viertel-Simri Weiß-Mehl in eine große Schüssel, rührt die Hälfte davon mit dem Satz von einer halben Maaß Bierhefe und der zurückbehaltenen Schnitzbrühe an, läßt ihn reif werden, thut dann zuerst die Schnitze, dann die Rosinen und Mandeln darein, schafft ihn recht

untereinander, daß er in der Dicke wie ein feiner Brod-Taig wird, läßt ihn noch einmal bey gelinder Wärme gehen, und formirt dann erst Laiblein davon, und backt sie, wie oben gemeldet. Es können auch Zitronat, Pomeranzenschalen, Vanille und Feigen nach Belieben dazu genommen werden. Letztere läßt man mit den Rosinen aufquellen, und schneidet sie darunter. Hauptsächlich ist aber zu bemerken, daß Alles in gleicher Wärme und nichts zu kalt darunter kommt, weil sonst das Brod fest wird.

Schnitz- oder Hutzel-Brod auf andere Art.

Wenn von allem Gemeldeten nur der halbe Theil genommen worden ist, würgt man statt des Brod-Taigs für 12 Kreutzer Wecktaig und 4 Eßlöffel gute Bierhefe tüchtig darein, und läßt es reif werden, wällt dann von gutem Weck- (Weißbrod-) oder mürbem Taig runde Kuchen, so groß ein Laiblein werden soll, thut von der Masse darauf, macht es nun erst zu einem runden Laiblein, legt solche auf mit Mehl bestreute Bleche, stupft sie und backt sie langsam. Wenn sie halb gebacken sind, werden sie mit einem Ey, worunter etwas Honig gerührt ist, überfahren, und vollends ausgebacken.

Zitronen-Brod.

Ein halbes Pfund gesiebten Zucker rührt man mit 2 Eyern eine halbe Stunde, und wenn die Masse dick ist, das von einer Zitrone auf dem Reibeisen Abgeriebene und ein halbes Pfund Mehl so darein, daß von dem letzten so viel zurückbleibt, um die Masse damit wällen zu können. Sobald nun dieselbe eines Messerrückens dick ausgewällt ist, wird der Taig mit einem kleinen Weinbackes-Model ausgestochen, ein Blech mit Butter bestrichen, stark mit Anis bestreut, das Brod darauf gelegt und gelb gebacken. Es darf ein paar Stunden stehen, ehe es in den Ofen kommt, es wird desto besser.

Aufgelaufenes Zitronen-Brod.

Man siebt ein halbes Pfund feinen Zucker, schlägt das Weiße von 2 Eyern zu Schaum, rührt diesen nebst dem Saft von einer halben Zitrone in den Zucker, stoßt 4 Loth geschälte Mandeln ganz fein, reibt eine Zitrone am Zucker ab, nimmt das Abgeriebene nebst den Mandeln an die Zuckermasse, würgt anderthalb Viertelpfund (12 Loth) feines Mehl darein, wällt den Taig auf einem Brett eines starken Messerrückens dick, sticht ihn mit kleinen Weinbackes-Mödeln aus, bestreicht die Bleche mit weißem Wachs, legt das Ausgestochene darauf, und backt sie, doch in keinem heißen Ofen, gelb. Sie können über Nacht stehen bleiben.

Muscazin (Muscasin) von Zitronen.

Ein halbes Pfund ungeschälte Mandeln stoßt man zart, siebt ein halbes Pfund Zucker, schneidet die Schale von einer Zitrone, 2 Loth Zitronat und eben so viel Pomeranzenschalen klein, stoßt ein halbes Loth Zimmet, ein Quint Nägelein und für 6 Kreutzer Muskatblüthe gröblicht, schlägt das Weiße von 2 Eyern zu Schaum, rührt denselben nebst dem Saft von einer halben Zitrone an all' das Obige, wällt die Masse mit etwas Zucker eines Messerrückens dick, sticht sie mit kleinen Mödeln aus, legt das Ausgestochene auf ein mit Butter bestrichenes Blech, backt es in einem nicht mehr heißen Ofen, und macht das bey den Zimmet-Sternen angeführte Eis oder ein solches von Zitronensaft und Zucker darüber.

Zitronen-Schnitten.

Ein Viertelpfund, auch etwas mehr, gesiebten Zucker, und die abgeriebene Schale von einer Zitrone rührt man zusammen mit dem Saft einer Zitrone an, daß es in der Dicke wie ein weißes Eis wird,

schneidet dann 2 Finger breite und eines Fingers lange Schnitten von Oblaten, streicht von der angerührten Masse darauf, legt weißes Papier auf einen warmen Ofen und die Schnitten darauf, daß sie nur abtrocknen. Im Sommer, wo kein Ofen gefeuert wird, setzt man ein Backblech auf einen Dreyfuß, worunter Kohlen sind. Sobald es warm ist, werden die Schnitten darauf gelegt und langsam getrocknet.

Rothe Zitronen-Schnitten.

Zu diesen wird eben so viel oder auch etwas mehr Zucker, als zu den vorstehenden gesiebt, eine Zitrone dazu abgerieben, und dieß mit ungezuckertem Erbselens-Saft angerührt. Bey beyden Arten Zitronen-Schnitten ist zu bemerken, daß der Zucker nicht zu naß angerührt werden darf, sonst werden die Oblaten weich. Diese Schnitten werden gleich den vorhergehenden behandelt und getrocknet.

Bemerkung. Dieß sind die Schnitten, welche zur Garnirung der Crêmes (Crem) gebraucht, und auch auf die geeisten Torten gesetzt werden können. Haben sie bey'm Trocknen gleiche Wärme, so werden sie wie Bögen gekrümmt. Will man Lila-Schnitten haben, so kommt der Zucker und Zitronenschale wie zu obigen, nur daß zur Anfeuchtung halb Violen- und halb Zitronen-Saft genommen wird.

Confekt von Hägenmark.

Man nimmt 2 bis 3 Eßlöffel voll Hägenmark in eine Schüssel, schlägt von einem Eyweiß einen Schaum, schneidet die Schale von einer halben Zitrone klein, rührt dieß und den Schaum an das Hägenmark, schafft so viel gesiebten Zucker darein, bis es eine Masse zum Auswürgen ist, wällt solche nach diesem eines Messerrückens dick, sticht sie mit ganz kleinen Formen aus, legt die Stücklein auf mit Zucker besäete Papiere, und trocknet sie in oder auf

einem Ofen. Noch kann ein blaßrothes Eis darüber gemacht werden.

Confekt von Haselnüssen.

Die Haselnüsse werden aufgeklopft. Sind es 8 Loth Kerne, so setzt man sie mit 4 Loth Mandeln zu, schält sie, schlägt das Weiße von einem Ey zu Schaum, stoßt die Kerne damit zart, nimmt sie in eine Schüssel, 12 Loth gesiebten Zucker dazu, schlägt das Weiße von noch 3 Eyern zu Schaum, rührt die Masse eine Viertelstunde damit, setzt sie dann in der Größe wie die bittern Mandelbrode auf weißes Papier, überstreut sie mit feinem Zucker durch das Sieb, und backt sie in einem nicht mehr heißen Ofen. Die Nüsse haben einen sehr angenehmen Geschmack. Das Confekt kann auch ohne Mandelkerne von lauter Nußkernen gemacht werden.

Schnecken von Zucker.

Man nimmt ein halbes Pfund feines Mehl auf's Backbrett, schneidet 4 Loth frische Butter auf das Mehl, die Schale von einer halben Zitrone aber klein, stoßt ein halbes Loth Zimmet mit sechs Nägelein, nimmt 6 Loth gesiebten Zucker dazu, rührt dieß Alles mit 5 bis 6 Eygelb zu einer leichten Masse an, macht dann einer halben Elle lange Wargeln von der Dicke eines Federkiels daraus, bestreicht ein Blech mit Butter, wickelt jede Wargel von beyden Seiten wie eine Schnecke gegeneinander auf, legt sie auf das Blech, und backt sie in einem nicht mehr heißen Ofen. — Es ist ein ganz geschwind gemachter Nachtisch.

Kastanien zu glasiren.

Ein Viertelpfund Zucker läutert man mit einem Glase Wasser so lange, bis er Fäden spinnt, röstet dann Kastanien, bis sie die Schalen gehen lassen,

schält sie, steckt sie an Stecklein, tunkt sie in den dick geläuterten Zucker ein, läßt sie kalt werden, und wickelt sie hierauf in Papiere. Hat man aber nicht Zeit genug, sie zu trocknen, so darf man sie nur gleich vom Eintunken aus in frisches Wasser werfen.

Spießhut.

Es wird ein langes Holz in der Länge eines Bratspießes gemacht, und an dieß Holz eine Form, wie ein kleiner Zuckerhut, gedreht. Oben aber darf das Holz nur eines Fingers lang heraussehen. Um diese Form wird ein Bogen weißes Papier mit einem Faden gebunden und dasselbe stark mit Butter bestrichen. Zur Masse nimmt man ein Pfund feines Mehl, eben so viel gesiebten Zucker, ein Viertelpfund zerlassene Butter, 2 Loth Zimmet und ein Quint Nägelein, Beydes grob gestoßen, die Schale von einer Zitrone und 4 Loth Zitronat klein geschnitten, und rührt dieß Alles mit 6 Eyern an. Weil aber der Taig etwas zu dick seyn wird, so kommt ein wenig warmer Wein dazu, dann macht man die benannte Form auf den Kohlen warm, überstreicht solche von der angerührten Masse in einer Gleichheit, treibt sie auf den Kohlen schnell herum, bis sie gelblicht ist, übergießt sie nun wieder mit dem Taig, und macht es auf den Kohlen wieder gelb. Wenn dieß zum vierten Mal so geschehen ist, steckt man länglicht geschnittene Mandeln und Zitronat darein, und fährt mit Backen der Masse und Einsteckung der Mandeln und des Zitronats so lange fort, bis die Masse zu Ende ist, und der Zuckerhut eine gleiche Form hat. Je zapfiger er ist, desto besser sieht er aus. Sobald er fertig und abgekühlt ist, wird er behutsam abgenommen, der Faden aufgeschnitten, und das Papier mit dem Koch-Löffelstiel herausgezogen. Hierauf macht man von anderthalb Viertel-

Pfund Zucker, 2 Eyweiß und etwas Zitronensaft ein Eis, und eist den Spießhut damit. Wenn er ganz geeist und wieder getrocknet ist, wird unter das letzte Eis ungezuckerter Erbselens-Saft gethan, der Hut strichweise wie eine Schnur von unten hinauf gezeichnet, oben auf die Oeffnung ein Bouquet (Blumenstrauß) gesteckt, und der Hut als eine Torte in die Mitte zum Dessert (Nachtisch) aufgestellt.

Biscuit Royal (Biscuit Rojal).

Ein halbes Pfund geschälte Mandeln stoßt man mit ein wenig Rosenwasser fein, siebt anderthalb Viertelpfund Zucker, schlägt das Weiße von zwey Eyern zu Schaum, nimmt dann wieder von den Mandeln und dem Zucker in den Mörser, von dem Schaum einen Löffel voll dazu, daß es eine zusammenhängende Masse wird, und fährt so mit den übrigen Mandeln, Zucker und Schaum fort, bis Alles zu Ende ist. Von der gestoßenen Masse verfertigt man nun kleine Ringe, schlägt wieder von 3 Eyweiß einen Schaum, kehrt die gemachten Ringlein darin um, bestreut einen Bogen weißes Papier mit Zucker, setzt die Ringe darauf, überstreut sie oben wieder mit Zucker durch ein Sieb, und backt sie in schwacher Hitze.

Springerlein auf gewöhnliche Art.

Ein Pfund gesiebter Zucker wird mit 4 Eyern eine Stunde gerührt, die Schale von einer Zitrone abgerieben, und dieß nebst einem Pfund feinem Mehl in den Zucker geschafft. Alsdann nimmt man von dem Taig ein Stücklein auf ein Backbrett, wällt es eines starken Messerrückens dick aus, bindet etwas Mehl in ein zartes Tüchlein, tupft damit die Springerleins-Mödel, legt die gewällte Seite von dem Taig auf den Model, drückt mit dem Mehl-Tüchlein

darauf, doch nicht zu fest, sondern nur, daß die Figur in den Taig kommt, kehrt es dann um, und schneidet mit einem Messer oder dem Back-Rädlein die Figur heraus. Die Bleche werden mit Butter bestrichen, mit Anis bestreut, und die Springerlein darauf gelegt. Sie können ein paar Stunden, auch über Nacht, auf dem Bleche liegen. Hierauf backt man sie in einem nicht mehr heißen Ofen. Sie müssen mehr weiß als braun werden. Zu dem abgeschnittenen Taig wird immer wieder ein Stücklein frischer genommen.

Springerlein auf andere Art mit Mandeln.

Zu einem Pfund gesiebten Zucker stoßt man sechs Loth geschälte Mandeln so fein als möglich, schlägt das Weiße von 4 Eyern zu Schaum, rührt den Zucker mit dem Schaum und dem Saft von einer halben Zitrone eine starke halbe Stunde, dann erst die gestoßenen Mandeln dazu, wiegt ein Pfund feines Mehl, schafft so viel davon an den Zucker, bis der Taig ganz fest ist, nimmt das übrige Mehl auf ein Brett, würgt den Taig damit, bricht nach diesem kleine Stücke ab, wällt sie eines starken Messerrückens dick, und drückt sie gleich den vorhergehenden aus. Ist der Taig am Ende gar zu trocken, so wird er mit etwas Zitronensaft oder ein wenig Eyerschaum angefeuchtet. Von dem Pfund Mehl darf wenig oder gar nichts übrig bleiben, denn diese Art Springerlein erfordert eine dicke Masse, worein auch noch die Schale von einer halben Zitrone gerieben werden kann. Sie dürfen auch wie die andern stehen bleiben, aber etwas bräuner als jene gebacken werden.

Bemerkung. Das Biscuit- oder Stärkmehl ist zu beyden Arten Springerlein nicht so gut als das recht feine Mehl. Das erstere Mehl riecht immer daraus.

Krause Jäger-Schnitten.

Ein halbes Pfund geschälte Mandeln stoßt man mit Rosenwasser grob, siebt ein halbes Pfund Zucker, schlägt das Weiße von 3 Eyern zu Schaum, rührt die Mandeln und den Zucker eine Viertelstunde damit, schneidet 2 Finger breite und eines Fingers lange Stücklein von Oblaten, streicht von der Masse eines Messerrückens dick krauslicht darauf, legt die Stücklein auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreut sie mit klein geschnittenen Pistazien, auch roth gefärbten Mandeln, und backt sie in schwacher Ofenhitze gelb.

Zimmet-Eis.

Ein Viertelpfund gesiebter Zucker wird mit dem Schaum von einem Eyweiß eine Viertelstunde gerührt, ein Loth Zimmet gestoßen, durch ein Haarsieb gestäubt, dann an die gerührte Masse gethan. Ist dieselbe zu dick, so wird ihr mit ein wenig Eyweiß geholfen.

Weißes Eis.

Von einem Ey wird das Weiße zu Schaum geschlagen, der Saft von einer halben Zitrone dazu gethan, und ein Viertelpfund gesiebter Zucker eine Viertelstunde damit gerührt. Sobald es recht weiß ist, kann es gebraucht werden.

Gelbes Eis.

Etwas feiner Safran wird mit ein paar Eßlöffeln Wasser angebrüht oder eingeweicht, und nebst einem Viertelpfund Zucker mit ein wenig Eyweiß abgerührt.

Rothes oder blaßrothes Eis.

Das rothe Eis kann von gesiebtem Zucker und ungezuckertem Erbselens-Saft allein verfertigt werden. Bey'm blaßrothen wird ein halbes Eyweiß dazu genommen.

Die 4 vorstehenden Eise können zu jedem Confekt oder jeder Torte, wo man eines derselben haben will, gebraucht werden.

Chocolade-Eis.

Man reibt 4 Loth Chocolade auf dem Reib-Eisen, nimmt ein halbes Viertelpfund gesiebten Zucker dazu, schlägt 1 oder 2 Eyweiß zu Schaum, rührt mit dem Schaum das Vorgemeldte an, und ein Zuckerlöffelein gestoßenen Zimmet dazu.

Dieses Eis ist hauptsächlich zu Anis-Schnitten in Kapseln gut. Diese werden eines starken Messerrückens dick geeist, und dann getrocknet.

Zitronen-Eis.

Das von einer Zitrone Abgeriebene und ein Viertelpfund gesiebten Zucker rührt man mit einem von einem halben Eyweiß geschlagenen Schaum, nimmt hierauf erst den Saft von einer halben Zitrone dazu, und rührt es noch eine Zeitlang. Alsdann kann es zu jeder kleinen Confitur gebraucht werden.

Zu den Eis-Arten, welche auf Lebkuchen und auf braune Confituren gebraucht werden können, nimmt man ungefähr 4 Loth Zucker in ein kleines Geschirr, gießt ein halbes Trinkglas frisches oder Rosen-, auch Pomeranzenblüth-Wasser daran, läßt es kochen, bis es dicklicht ist, überstreicht dann das Gebackene damit, und trocknet es im Ofen. Dieß ist ein Glanz-Eis. Gestoßener Zimmet oder Spanischer Flor darin gekocht, gibt wieder andere Farbe und andern Geschmack.



Eingemachte Früchte und Gefrornes.

Pomeranzenschalen.

Vier süße Pomeranzen schneidet man jede in 4 Theile, kocht sie in Wasser weich, bis man ohne Mühe mit einem zugespitzten Holz durch die Schalen dringen kann, legt sie dann in's kalte Wasser, schabt das Mark hierauf mit einem Löffel sauber ab, läutert ein halbes Pfund Zucker mit einem halben Schoppen Wasser, kocht die Schalen darin auf, und behält sie in einem Porzellan-Geschirr. Auf diese Art fährt man 5 bis 6 Tage fort, nimmt am letzten Tage, weil der Zucker dünn ist, noch ein Viertelpfund oder mehr Zucker darein, die Schalen dazu, und läßt sie noch stark damit kochen. Während des Kochens müssen sie fleißig und rein abgeschäumt werden. Wenn es ein wenig erkaltet ist, werden die Schalen in einem Glase oder Porzellan-Geschirr aufbehalten. Nach diesem Maaß-Verhältniß kann man also machen, so viel man will.

Eingemachte Nüsse.

Die Nüsse dürfen noch keine inneren Schalen haben, welches man bey'm Entzweyschneiden einiger davon sehen kann. Die beste Zeit dazu ist einige Tage vor Johannis. Sie werden oben und unten ein wenig abgeschnitten, mit einer Spindel auf jeder Seite wie auch oben und unten durchstochen, und in einem reinen Geschirr acht Tage lang mit frischem Wasser erhalten. Das Wasser muß täglich ab- und frisches daran gegossen werden. Den letzten Tag macht man in einem Kessel oder einer Pfanne Wasser siedend, läßt die Nüsse stark darin aufkochen, gießt das Wasser ab und wieder frisches daran, und

fährt so lange mit Abgießen und wieder Aufkochen fort, bis man sie ohne Mühe mit einem spitzigen Holz durchstechen kann. Alsdann werden sie in kaltes Wasser gelegt, damit dasselbe das Bittere vollends herauszieht, und so 5 bis 6 Mal abgegossen. So viel Pfund Nüsse, so viel halbe Pfund Zucker thut man in eine messingene Pfanne, kocht denselben dünn, läßt die Nüsse darin, aber nicht stark, aufkochen, und gießt es sammt den Nüssen in eine Porzellanschüssel; auf diese Art muß 5 bis 6 Tage fortgefahren werden. Jeden Tag kocht man es stärker, legt die Nüsse endlich aus dem Zucker auf eine Platte, läßt sie kalt werden, und spickt sie mit Zimmet, Nägelein und Pomeranzenschalen. In den zurückgebliebenen gekochten Zucker thut man auf jedes genommene halbe Pfund noch ein Viertelpfund Zucker, läutert diesen nach langer Fäden Art, nimmt die Nüsse darein, und läßt es mit einander noch recht kochen. Wenn sie sauber abgeschäumt sind, läßt man sie in einem Geschirr kalt werden, behält sie in Gläsern oder in einem Porzellan-Gefäße auf, und verwahrt sie wohl mit einem Wachs-Papier. Das Papier muß oben gestupft werden, welches bey allen eingemachten Sachen zu befolgen ist. Sollte der Saft durch die Länge der Zeit candirt werden, so müssen die Nüsse wieder mit einem halben oder ganzen Schoppen Wasser umgekocht werden.

Pfirschen (Pfirsiche) in Branntewein.

In einer messingenen Pfanne macht man Wasser siedend, und thut ungefähr 24 bis 30 fast zeitige Pfirschen hinein. Sobald man sieht, daß sich die Haut davon ablöst, setzt man die Pfanne vom Feuer weg, läßt sie abkühlen, nimmt die Pfirsiche aus dem Wasser, zieht die Haut davon ab, legt sie auf ein Sieb, daß sie abtrocknen, läutert 2 Pfund Zucker,

legt die abgetrockneten Pfirsiche darein, deckt sie zu, läßt sie mit 3 bis 4 Wällen aufkochen, schäumt sie wohl ab, schüttet sie dann in eine irdene oder Porzellan-Schüssel, läßt den andern Tag den Zucker von den Pfirsichen allein 8 bis 10 Wälle thun, gießt solchen an die Pfirsiche, läßt sie wieder stehen, und am dritten Tag, Zucker und Pfirsiche unter einander, zugedeckt vier Mal aufwallen. Sobald sie kalt sind, thut man einen Pfirsich um den andern in ein Zuckerglas oder Porzellan-Gefäß, den zurückgebliebenen Zucker dazu, und einen halben Schoppen Brannteswein darunter. Ist das Geschirr nicht voll, so wird etwas Syrup darauf gethan, damit die Früchte gut bedeckt sind. Wenn sie kalt sind, werden sie noch mit einer Blase wohl verwahrt.

Johannis-Beeren (Träublein) mit Stielen.

Von schönen Johannis-Beeren bindet man je 3 oder 4 Träublein in ein Büschelein, läutert ein halbes Pfund Zucker nach kurzer Fäden Art, und legt die gebundenen Büschelein so darein, daß keines auf das andere zu liegen kommt. Wenn sie eine Zeitlang gekocht haben, thut man sie auf eine Porzellan-Platte, kocht wieder ein frisches Geleg Träublein in dem Zucker, und legt es abermals auf die Platte. Der zurückgelassene Saft wird aufgehoben, und zur Gelée (Schelee) gebraucht. Sobald die Büschelein alle kalt sind, bestreut man ein weißes Blech stark mit Zucker, legt die Büschelein darauf, und stellt sie in ein mäßig warmes (temperirtes) Zimmer zum Abtrocknen. Sind sie ein paar Tage darin gewesen, so legt man sie in ein dazu bestimmtes großes Haarsieb, und läßt sie darin, bis sie ganz abgetrocknet sind. Wenn sie auf diese Art gut getrocknet sind, können sie ein ganzes Jahr aufbehal-

ten werden. Man setzt sie zum Nachtisch auf, und garnirt auch Torten damit.

Johanis-Beeren in Zucker.

Es werden schöne Johannis-Beeren abgezupft. So viel Pfund abgezupfte Beeren, so viel Zucker nimmt man, und auf das Pfund einen starken halben Schoppen Wasser zum Läutern. Wenn der Zucker keinen Schaum mehr wirft, werden die Johannis-Beeren hineingethan. Sobald sie kochen, wird der Schaum immer davon abgeschöpft, bis es keinen mehr gibt. Wenn sie so lange gekocht haben, bis die Beeren anfangen zu sinken, können sie vom Feuer weggesetzt, auf ein Porzellan-Geschirr geschüttet, kalt in Gläser oder Porzellan-Gefäße gefüllt, wie jede Frucht mit einem Wachs-Papier wohl verwahrt, und zugebunden werden. Statt des Wachs-Papiers kann man auch ein Blättchen weißes Papier in Branntewein tunken, und dasselbe auf die eingemachten Früchte legen.

Kleine Zucker-Birnen einzumachen.

Die Birnen werden geschält und die Butzen herausgeschnitten, die Stiele aber bleiben daran. Hierauf läßt man die Birnen in einer messingenen Pfanne mit siedendem Wasser einen Wall aufkochen, legt sie zum Abtrocknen auf ein Tuch, steckt dann in jede derselben, in die eine ein ganzes Nägelein, in die andere aber ein Stücklein Zimmet. Zu 2 Pfund Birnen rechnet man ein Pfund Zucker, läutert diesen nach langer Fäden Art, legt die Birnen darein, und die klein geschnittenen Schalen von einer Zitrone dazu. Wenn sie eine Zeitlang gekocht haben und rein abgeschäumt sind, thut man sie in eine Porzellan-Schüssel, läßt sie über Nacht stehen, und kocht sie den andern Tag wieder etwas auf,

bis der Zucker dicklicht ist. Nun werden sie in ein Porzellan-Geschirr gethan, darin gelassen, bis sie kalt sind, alsdann in Zuckergläser eingefüllt, mit einem Wachs-Papier bedeckt und zugebunden.

Aprikosen einzumachen.

Aprikosen, welche noch nicht ganz reif sind, schneidet man von einander, läßt sie in siedendem Wasser nur ein wenig aufstoßen, und legt sie dann auf ein Tuch, daß sie abtrocknen. So schwer die Aprikosen sind, so schwer läutert man Zucker, legt die Aprikosen darein, kocht sie langsam wie ein paar harte Eyer, legt die Früchte mit einem silbernen Löffel in eine Porzellan-Schüssel, gießt den Zucker darüber, kocht sie den andern Tag wieder etwas stärker, und macht so 3 bis 4 Tage fort. Das letzte Mal nimmt man die Aprikosen pünktlich heraus, kocht den Zucker mit etwas fein geschnittenen Zitronenschalen dick ein, thut die Frucht in ein Glas oder Porzellan-Gefäß, den Zucker darüber, und verwahrt sie wie andere Früchte.

Pfirschen (Pfirsiche) einzumachen.

Mit diesen verfährt man ganz so wie mit den Aprikosen. Nur sind die meisten Arten dieser Frucht allzu wässerig. Es dürfen auch keine ganz reife dazu genommen werden.

Reneclоden einzumachen.

Diese werden, wenn sie noch nicht ganz weich sind, mit den Stielen abgebrochen. Vom Stiele schneidet man ein klein wenig ab, läßt sie gleich den Aprikosen im siedenden Wasser aufstoßen, legt sie auf ein Tuch, und trocknet sie ab. Zu einem Pfund Renecloden nimmt man 3 Viertelpfund Zucker, läutert denselben dünn, kocht die Frucht in dem Zucker, legt sie mit einem silbernen Löffel auf eine Porzellan-

Schüssel, gießt den Zucker darüber, den andern Tag aber denselben (Zucker) wieder ab, kocht die Renecloden etwas stärker darin, behält sie wieder über Nacht auf, und macht es auf diese Art noch zwey Mal. Das letzte Mal kocht man den Zucker dick ein, legt die Renecloden mit einem Löffel pünktlich in ein Glas, gießt den gekochten Zucker darüber, und verwahrt sie mit einem Wachspapier.

Mirabellen einzumachen.

Mit diesen verfährt man wie mit den Renecloden, nur wird, wenn sie im ersten Zuckerwasser gekocht sind, die klein geschnittene Schale von einer Zitrone nebst dem Saft derselben darein gethan, damit Beydes noch einige Mal mitkocht. Es ist aber dabey wohl Acht zu geben, daß die Frucht niemals zu stark kocht, weil sie wässerig ist, und gerne zerfällt. Auch ist bey allen eingemachten Früchten das Abschäumen eine Hauptsache.

Quitten einzumachen.

Die Quitten werden geschält, zu dünnen Schnitzen gemacht, im Wasser halb weich gekocht, wieder herausgenommen und auf ein Tuch gelegt. So schwer die Quitten wiegen, so viel Zucker läutert man, thut die Quitten nebst klein geschnittenen Zitronenschalen darein, ein Stücklein verbröckelten Zimmet und einige ganze Nägelein dazu. Sobald die Quitten ganz weich und kurz eingekocht sind, füllt man sie in beliebige Gefäße von Glas oder Porzellan. Sie können als eine Compôte (Compot) auch zu Torten gebraucht werden.

Marmelade (Marmelad' oder Latwerge) von Quitten.

6 bis 8 Quitten siedet man im Wasser weich, schält sie hierauf, und reibt das Mark auf dem

Reib=

Relbeisen ab. Auf ein Pfund Mark rechnet man 3 Viertelpfund Zucker, läutert diesen dünn, thut die fein geschnittene Schale von einer Zitrone nebst dem Saft derselben dazu, das Quittenmark darein, und rührt es beständig auf Kohlen, bis die Marmelade ziemlich dick ist. Alsdann wird sie auch in Gläsern oder Porzellan-Gefäßen aufbehalten, und hauptsächlich zu den Speisen, bey welchen sie in diesem Buche angeführt ist, und zu Torten gebraucht.

Marmelade von Aprikosen.

Ganz zeitige Aprikosen schneidet man von einander, nimmt die Steine heraus, läßt sie im Wasser aufstoßen, und zieht die Haut davon ab. So schwer die Aprikosen sind, so schwer läutert man Zucker, thut die Aprikosen nebst der fein geschnittenen Schale von einer Zitrone darein, kocht sie ganz weich, verrührt sie mit einem hölzernen Löffel, kocht sie so lange auf schwachem Feuer, bis es eine ziemlich dicke Masse ist, und verwahrt sie in Gläsern oder Porzellan-Gefäßen.

Marmelade (Latwerge) von Borsdorfer-Aepfeln.

Die Borsdorfer werden geschält, und in der Mitte von einander geschnitten. Zu 2 Pfund Aepfeln rechnet man 1 Pfund Zucker, läutert denselben dünn, schäumt ihn rein ab, thut die klein geschnittene Schale von einer Zitrone nebst dem Saft derselben dazu, die Aepfel und für 2 Kreutzer spanischen Flor darein, deckt sie zu, und kocht sie schnell, bis sie recht weich sind, nimmt nun den Flor wieder heraus, verrührt sie mit einem Kochlöffel, und läßt sie so lange auf schwachem Feuer oder starken Kohlen, bis sie zu einer dicken Marmelade gekocht sind, welche in Gläsern oder Porzellan aufbehalten wird. Der Gebrauch ist der nämliche wie bey der Quitten-Latwerge.

Zu einer Kirschen-Marmelade (Latwerge)

werden saure Kirschen ausgesteint. Zu 4 Pfund ausgesteinten Kirschen stoßt man ein Pfund Zucker, und setzt ihn mit den Kirschen in einer Pfanne zu. Wenn es langsam zu kochen beginnt, schäumt man's fleißig ab, kocht es so lange, bis es dick zu werden anfängt, schneidet von einer Zitrone die Schale klein, und 6 Loth geschälte Mandeln ebenfalls länglicht zart. Wenn die Masse nicht mehr fließend ist, thut man erst das Geschnittene darein, ein halbes Loth gestoßenen Zimmet dazu, rührt es fleißig mit einem reinen hölzernen Löffel, macht von weißem Papier eine Kapsel wie eine Anisform, bestreut solche stark mit gesiebtem Zucker, läßt die Kirschenmasse ein wenig abkühlen, stellt das Papier auf ein Blech, gießt die Masse darein, bringt sie in eine Gleichheit, und trocknet sie in einem temperirten (mäßig-warmen) Zimmer. Alsdann wird die Marmelade zu Schnitten gemacht, aufbewahrt, und zum Nachtische aufgestellt.

Trockene Kirschen mit Stielen.

Zwey Pfund sogenannte Troll- oder Wein-Kirschen werden sammt den Stielen in einem halben Pfund geläuterten Zucker gekocht, wohl verschäumt, und in Gläsern oder in einem Porzellan-Gefäß aufbehalten.

Kirschen einzumachen.

Es werden Weichsel- oder Troll-Kirschen abgezupft, und die Steine herausgenommen. So viel Pfund ausgesteinte Kirschen, so viel Pfund Zucker nimmt man in eine messingene Pfanne oder Kastrol, läutert denselben nach kurzer Fäden Art, und legt die Kirschen darein. Wenn sie anfangen zu kochen, kommt der Schaum, welchen man immer abschöpfen

muß. Sobald sie kurz (dick) eingekocht und kalt sind, füllt man sie in Gläser oder Porzellan, bestreicht den andern Tag ein geschnittenes weißes Papier mit weißem Wachs, legt es auf die Kirschen, bindet sie mit Papier zu, und stupft dieses oben.

Bemerkung. Will man trockene Kirschen verfertigen, so werden so viel mit Stielen gekochte Kirschen, als man machen will, herausgenommen, von den eingemachten Kirschen ebenfalls auf eine Platte gethan, und von den eingemachten über die mit Stielen versehenen angeschlagen. Drey bis vier Kirschen gehören dazu, daß sie ihre rechte Dicke bekommen. Hierauf bestreut man ein weißes Blech mit Zucker, und legt die Kirschen darauf. Wenn sie an einem temperirten Orte 24 Stunden gelegen sind, werden sie auf das dazu bestimmte Sieb gelegt, und vollends abgetrocknet. Alsdann können sie in Zuckergläsern aufbehalten, zum Dessert (Nachtisch) aufgestellt, auch Torten damit garnirt werden.

Weinkirschen mit Gewürz einzumachen.

Zu einem Pfund ausgesteinter Kirschen läutert man 3 Viertelpfund Zucker, nimmt die Kirschen dazu, verschäumt sie wohl, thut hierauf ein halbes Quent ganze Gewürznelken und ein halbes Loth gebröckelten Zimmet darein, läßt dieß zusammen ganz kurz einkochen, und füllt die Kirschen, sobald sie kalt sind, in Porzellan-Gefäße oder Gläser. Diese Kirschen werden zu Braten gegeben.

Kirschen in Bouteillen,

welche im Winter zu Kirschenkuchen zu gebrauchen sind.

Es werden Weichseln oder saure Kirschen in Bouteillen abgezupft, bis sie ganz voll sind, und die Bouteillen zugepfropft. Hierauf thut man in einen Kessel Heu und so viel warmes Wasser, daß die Bouteillen bis an die Stöpsel hineingestellt werden können, macht ein Feuer darunter, und läßt sie so lange darin, bis das Wasser kleine Bläschen

zum Sieden bekommt, thut dann sogleich das Feuer unter dem Kessel weg, läßt die Bouteillen im Wasser kalt werden, pfropft sie nach diesem fest zu, umbindet sie gut, und legt sie im Keller in den Sand. Sie halten sich das ganze Jahr hindurch.

Kirschensaft,
welcher im Wein gebraucht werden kann.

Es werden halb schwarze und halb Weinkirschen abgezupft, zerstoßen, in einem irdenen oder steinernen Gefäße einige Tage in den Keller gestellt, und alsdann durch ein Tuch gepreßt. Hierauf läßt man sie noch eine Nacht stehen, und gießt das Helle ab. Zu einem Schoppen hellen Saft nimmt man zwölf Loth gestoßenen Zucker, zu einer Maaß Saft ein halbes Loth gebröckelten Zimmet, auch ein Quent geschnittene Gewürznelken, setzt Alles zusammen über das Feuer, siedet es wie ein paar harte Eyer, verschäumt es rein, läßt es abkühlen, und füllt es in Bouteillen.

Zwetschgen (Quetschen) in Zucker.

Sie werden geschält und aufgeschnitten, nur daß die Steine herausgenommen werden können. Zu einem Pfund ausgesteinter Zwetschgen läutert man 3 Viertelpfund Zucker, schneidet die Schale von einer Zitrone, 2 Loth Zitronat und eben so viel Pomeranzenschalen klein, thut das Geschnittene auch in den Zucker, und die Zwetschgen dazu. Sobald sie zu kochen anfangen, werden sie fleißig abgeschäumt, und, wenn sie eine Zeitlang gekocht haben, mit einem Löffel pünktlich in die Schüssel gelegt, den andern Tag wieder etwas stärker gekocht, und dann in Gläsern oder Porzellan-Gefäßen aufbehalten. Sie können zur Fülle in Torten gebraucht werden.

Mispeln (Dörrlitzen, Dürrlitzen) einzumachen.

Zu 2 Pfund Mispeln oder Dörrlitzen läutert man 1 Pfund Zucker, legt die Dörrlitzen darein, schäumt sie während des Kochens fleißig ab, läßt den Saft dicklicht einkochen, thut sie mit einem Schaum-Löffel in ein Porzellan-Geschirr, gießt den Saft darüber, läßt sie kalt werden, und bindet sie fest zu. Diese Frucht ist zu den gebackenen Wiener-Gipfeln am besten zu gebrauchen.

Erdbeeren mit Zitronensaft und Kirschengeist.

Zu einem Schoppen verlesener frischer Erdbeeren drückt man den Saft von einer Zitrone, nimmt einen Eßlöffel voll Kirschengeist und vier starke Eßlöffel voll gestoßenen Zucker dazu, mengt dieß unter einander, und stellt es als eine kalte Schale auf.

Himbeeren einzumachen.

Man nimmt die schönsten Himbeeren dazu, läutert zu einem Pfund Himbeeren 3 Viertelpfund Zucker nach kurzer Fäden Art, thut die zuvor verlesenen Himbeeren darein, kocht sie zuerst langsam, und schöpft den Schaum immer davon ab, bis sie stärker in's Kochen kommen. Es darf aber ja nicht darin gerührt werden. Wenn die Himbeeren zu sinken anfangen, und kein Schaum mehr darin zu sehen ist, werden sie behutsam in eine Schüssel gethan, und kalt in beliebige Gläser gefüllt.

Himbeersaft.

Drey oder vier Maaß Himbeeren, so viel es nämlich Saft werden soll, thut man in einen Hafen, bindet ihn zu, stellt ihn in den Keller, läßt ihn stehen, bis sich die Himbeeren aufwerfen, preßt sie dann fest aus, und läßt den Saft wieder über Nacht stehen, damit er sich wirft. Hierauf wird der helle Saft gemessen, zu jedem Schoppen Saft 3 Vier-

telpfund Zucker geläutert, nachher erst der Saft darein gethan, Beydes zusammen so lange gekocht und rein abgeschäumt, bis der Saft dicklicht ist. Nun läßt man ihn kalt werden, und verwahrt ihn in Bouteillen.

Himbeer-Essig.

So viel Maaß Himbeeren, so viel Maaß guten Essig gießt man daran, bindet das Geschirr fest zu, stellt es 3 bis 4 Tage in den Keller, preßt sie dann durch ein leinenes Tuch, und läßt den Saft wieder über Nacht stehen, daß er sich setzt. Das Helle wird in eine messingene Pfanne Schoppenweise gemessen, und zu jedem Schoppen ein halbes Pfund feiner Zucker gethan. Wer den Zucker sparen will, kann auch nur anderthalb Viertelpfund Zucker auf den Schoppen Saft nehmen. Der Zucker muß deßwegen fein genommen werden, daß er keine Unreinigkeit hat, und nicht geläutert werden darf, auch damit der Essig desto heller bleibt. Wenn der Himbeer-Essig über das Feuer gesetzt, fleißig abgeschäumt, und so lange wie ein paar harte Eyer gekocht worden ist, schüttet man ihn über Nacht in einen reinen Hafen, legt ein Papier darüber, bis er abgekühlt ist, gießt ihn dann in Bouteillen, pfropft sie fest zu, oder, welches noch besser ist, verpicht sie wie fremden Wein. Auf diese Art kann der Himbeer-Essig zwey bis drey Jahre aufbehalten werden, ohne die Farbe zu verlieren. Das Satzige von dem Essig kann auch mit Zucker gekocht und zu Saucen aufbewahrt werden. Zu diesem letztern darf man auch geringern Zucker nehmen.

Himbeer-Mark.

So viel verlesene Himbeeren, als man zum Mark gebrauchen will, werden durch ein Haarsieb getrieben. Zu einem Schoppen Mark wird ein halbes Pfund

feiner Zucker genommen, derselbe gestoßen, an das Mark gerührt, dann dasselbe in einer messingenen Pfanne oder Kastrol unter fleißigem Rühren auf Kohlen ziemlich dick gekocht, und in Porzellan-Häfen aufbehalten. Von diesem Mark nimmt man außer der Himbeerzeit, rührt es mit gutem süßem Rahm an, reibt von einer halben Zitrone die Schale darein, und gibt es als eine Crême.

Mark von Hägen oder Hagenbutten.

Es werden Hägen zerschnitten, recht ausgeputzt, 2, 3, auch mehr Maaß in einen reinen Hafen gethan, und dieselben 2 bis 3 Tage stehen gelassen. Wenn sie durchaus weich sind, nimmt man etwas davon in ein Haarsieb, und zwingt es mit einem reinen Löffel durch. Zum Durchtreiben dürfen jedes Mal 2 oder 3 Eßlöffel Wein genommen werden. Das Mark wird immer unten am Sieb mit einem Eßlöffel abgenommen, und in ein besonderes Geschirr gethan, das im Sieb Gebliebene aber, wenn es kein Mark mehr gibt, weggeworfen, und wieder frisches darein genommen, nur niemals zu viel auf einmal, weil es sonst nicht gut zu bearbeiten ist. Wenn Alles beysammen ist, wiegt man das Mark, nimmt zu einem Pfund Mark 3 Viertelpfund Zucker, läutert diesen nach kurzer Fäden Art, schneidet die Schale von einer Zitrone ganz fein darein, läßt den Zucker ein wenig abkühlen, rührt dann das Mark in einer Schüssel langsam damit an, thut Alles zusammen in die Pfanne, läßt es unter beständigem Rühren auf Kohlen ein wenig aufkochen, gießt es in Porzellan-Häfen, und bewahrt es darin auf. Wenn es kalt ist, wird ein Wachspapier darauf gelegt, und ein wenig Kirschengeist darüber gegossen.

Gefrornes von Kaffee.

Zu einer halben Maaß guter Milch kocht man ein Viertelpfund hellgelb geröfteten aber nur zerknirschten Kaffee nach Verhältniß mit etwas Zucker, verklopft 12 Eygelb stark in einem Hafen, rührt die gekochte Kaffee-Milch langsam daran, läßt es noch ein wenig damit anziehen, treibt es dann durch ein Haarsieb, thut es in eine dazu verfertigte zinnerne Büchse, und setzt dieselbe in einen hohen Kübel (hölzernes Geschirr), daß rings herum gestoßenes Eis gelegt werden kann, welches beständig umgekehrt werden muß. Wenn sich nun die Masse an die Büchse gefroren ansetzt, wird das Gefrorne mit einem langen hölzernen Löffel fleißig abgelöst, und unter das noch nicht Gefrorne gemischt. An das Eis, welches im Kübel ist, thut man etwas Salz, damit es stärker gefriert. Die Büchse muß wohl verwahrt seyn, damit kein Eiswasser oben hineinlauft. Wenn es nun durchaus gefroren ist, füllt man's mit dem Löffel in obere Tassen. Auf diese Art wird alles folgende Gefrorne verfertigt.

Gefrornes von Himbeeren.

Macht man's außer der Himbeerzeit, so wird ein Schoppen Himbeersaft, ein halber Schoppen Wasser, der Saft von 4 Zitronen und ein halbes Glas guter Wein genommen. Gibt es aber frische Himbeeren, so treibt man 2 Maaß mit einem Glase Wein durch ein Haarsieb, nimmt den Saft von 4 Zitronen und so viel gestoßenen Zucker dazu, bis es seine rechte Süße hat. Auf beyde Arten wird es in die Büchse genommen, stark gerührt, und, wenn sich das Eis angehängt hat, in Tassen eingefüllt.

Gefrornes von Erdbeeren.

Zwey Maaß Erdbeeren treibt man durch ein Haarsieb, rührt das Durchgetriebene mit Zucker,

Zimmet und einem Glase Muskat-Wein recht unter einander, und füllt es dann in die Büchse. Die weitere Behandlung ist wie bey dem andern Gefrornen. Das leicht Gefrorne kommt nicht auf das Feuer.

Gefrornes von Kirschen

wird von eingemachten Kirschen eben so wie das Erd- und Himbeer-Gefrorne verfertigt.

Das Gefrorne von Chocolade, Pomeranzen, Zitronen macht man wie das Gefrorne von Kaffee.

Pflück- oder Brockel-Erbsen (Schoden) zu trocknen.

Noch kleine Brockel-Erbsen werden ausgetrocknet und in eine Schüssel gethan. Ist es eine ganze Schüssel voll, so streut man eine Hand voll Salz darüber, mengt es unter einander, läßt sie eine Stunde stehen, thut sie aus dem Salz über Nacht auf ein Tuch, daß sie abtrocknen, legt auf Brettchen weißes Papier, oder nimmt ein Backblech, breitet die Brockel-Erbsen darauf aus, und trocknet sie über Nacht in einem abgekühlten Ofen, oder stellt sie in ein temperirtes Zimmer, daß sie langsam abtrocknen. Wenn sie ganz dürr sind, werden sie in Schachteln aufbehalten. Will man sie kochen, so werden sie ein paar Mal mit siedendem Wasser aufgesetzt, dann erst in Butter mit Petersilie gedämpft, und hierauf mit süßem Rahm oder Fleischbrühe wie die grünen ausgekocht.



Eingemachtes mit Essig.

Melonen in Essig.

Man schält die Melonen, schneidet die kleinen in 4 Theile, die großen aber zu Schnitzen, legt sie in eine Schüssel, schüttet guten Essig darüber, läßt sie 2 Tage daran stehen, und gießt den Essig wieder davon in eine messingene Pfanne. So viel Pfund Melonen, so viel halbe Pfund Zucker kocht man in dem Essig, nimmt nach dem Abschäumen ½ Loth gebröckelten Zimmet darein, 10 bis 12 ganze Nägelein und die Melonen dazu, kocht dieselben halb weich, thut sie in ein Porzellan-Geschirr, läßt sie über Nacht darin stehen, setzt sie den andern Tag wieder über das Feuer, kocht sie so lange, bis die Melonen ganz weich sind, und bewahrt sie nun in Gläsern oder Porzellan-Gefäßen auf. Sie werden größtentheils zu Braten gegeben.

Zwetschgen (Quetschen) in Essig.

Die Zwetschgen werden, wenn sie recht reif (zeitig) sind, mit den Stielen gebrochen, und die Stiele ein wenig beschnitten. Auf 4 Pfund Zwetschgen rechnet man 2 Pfund Zucker und eine halbe Maaß Essig, setzt den Essig mit dem Zucker, einem halben Loth gebröckeltem Zimmet, und eben so viel ganzen Gewürznelken zu. Sobald dieß zusammen kocht, schüttet man's über die Zwetschgen, läßt diese über Nacht in einer Schüssel stehen, gießt den andern Tag den Essig ab, und denselben wieder siedend gemacht, über die Zwetschgen. Den dritten Tag werden die Zwetschgen wie harte Eyer darin gekocht, und mit einem Eßlöffel in Porzellanhäfen gelegt. Der Essig wird noch dicker eingekocht, und zum Aufbehalten über die Zwetschgen gegossen.

Sie können zum Rindfleisch und zu Braten gegeben werden.

Weichseln oder Weinkirschen in Essig.

Es werden Weichseln gebrochen, und die Stiele halb abgeschnitten. Zu 2 Pfund Weichseln nimmt man ein Pfund Zucker, setzt ihn mit einer halben Maaß Essig über das Feuer, und thut ein halbes Loth gebröckelten Zimmet und ein Quent ganze Gewürznelken darein, kocht es eine Zeit lang, und schüttet es in ein Geschirr, daß es ein wenig abkühlt. Wenn der Essig noch mehr als lau ist, wird er über die Kirschen gegossen, 2 Tage daran stehen gelassen, dann wieder abgegossen und gekocht, und in der nämlichen Wärme wieder über die Kirschen geschüttet. So können sie wieder 3 bis 4, auch mehrere Tage stehen bleiben. Alsdann verfährt man noch einmal auf eben diese Art damit, bindet ein Papier darüber, stupft dasselbe in wenig mit einer Gabel, und behält sie auf. So lange sie sich nicht in die Höhe werfen, bleiben sie immer gut. Sobald man aber dieß merkt, wird der Essig abgegossen, ein Stücklein Zucker darein gethan und stärker eingekocht, daß der Saft etwas dicker wird, dann wieder über die Kirschen gegossen.

Die Weinkirschen können eben so gemacht, und zum Rindfleisch gegeben werden.

Bemerkung. Man kann auch von den Kirschen, wenn sie abgeschnitten sind, ein Geleg in das Einmachglas thun, eine starke Hand voll gestoßenen Zucker und das angezeigte Gewürz darüber, dann wieder ein Geleg Kirschen, und so fort, bis das Glas voll ist. Alsdann gießt man recht guten Weinessig kalt darauf, bindet ein weißes Papier darüber, stupft in dieses Löcher, und destillirt die Kirschen in der Sonne. Sie werden auf diese Art auch gut.

Johannis-Beeren (Träublein) mit Essig.

Man zupft die Johannis-Beeren ab, thut sie in einige Zuckergläser, streut 4 Hände voll gestoßenen Zucker darüber, schüttet guten Essig daran, und läßt sie einige Stunden stehen. Nach diesem schüttet man sie in eine messingene Pfanne, siedet sie mit einem Stücklein gebröckeltem Zimmet und etlichen ganzen Gewürznelken, thut die Johannis-Beeren in eine Schüssel, den gesottenen Essig darüber, läßt ihn ein paar Tage daran stehen, gießt ihn dann wieder ab, siedet ihn, legt die Beeren darein, läßt sie mit ein paar Wällen aufkochen, schüttet sie nun in ein Geschirr, bis sie kalt sind, und behält sie in Gläsern auf. Sie werden zum Rindfleisch aufgestellt. Zu einem Pfund abgezupfter Johannis-Beeren wird ein halbes Pfund Zucker genommen.

Mispeln (Dörrlitzen Dürrlitzen) in Essig.

Zu 2 Pfund Mispeln oder Dörrlitzen kocht man einen Schoppen guten Essig, ein halbes Pfund Zucker, ein Stücklein gebröckelten Zimmet und 1 Quent ganze Gewürznelken zusammen, läßt den Essig ein wenig abkühlen, und gießt ihn über die Dörrlitzen. Geht der Essig nicht ganz darüber, so wird noch ein wenig dazu genommen. Wenn es nun ein paar Tage gestanden ist, macht man den Essig wieder siedend, läßt die Frucht ein paar Mal darin aufstoßen, und gießt sie in ein beliebiges Geschirr.

Die Mispeln oder Dörrlitzen können zum Rindfleisch, auch zu Braten gegeben werden.

Salz-Kukummern.

Es werden halbgewachsene Kukummern 24 Stunden in hartes Wasser gelegt, dann herausgenommen, mit einem Tuche sauber abgetrocknet, und eine Stunde an einem luftigen Ort liegen gelassen. Indessen

nimmt man 4 bis 5 Maaß Wasser, je nachdem es viel oder wenig Kukummern sind, zu jeder Maaß Wasser eine starke Hand voll Salz und einen halben Schoppen Essig, Alles zusammen in ein weites Geschirr, und klopft dieses Wasser mit einem kleinen Besen anderthalb Stunden. Es ist ein eigenes Fäßchen dazu erforderlich, welches so gemacht seyn muß, daß an dem einen Boden in der Mitte eine Oeffnung ist, in welche man mit der Hand hineinkommen kann. Wenn ein solches Fäßchen ausgebrüht ist, thut man ein Geleg Traubenlaub, Fenchel, Weinkirschenlaub und Lorbeerblätter hinein, ein Geleg Kukummern darauf, wieder ein solches Geleg von dem Laubwerk darüber, abermals ein Geleg Kukummern, und fährt so fort, bis das Fäßchen voll ist, gießt dann den geschlagenen Lack darüber, läßt es einige Tage offen stehen, und schlägt es hierauf erst fest zu. Das Fäßchen muß aber alle Tage umgekehrt werden. Auf diese Art halten sich die Salz-Kukummern über ein Jahr.

Essig-Kukummern.

Man legt die kleinen Kukummern in frisches Wasser, reibt sie mit einem reinen leinenen Tuche sauber ab, damit die kleinen schwarzen Tupfen (Flecken) wegkommen, thut sie in einen Hafen, 3 bis 4 Hände voll Salz darüber, gießt hartes Wasser daran, deckt sie zu, stellt sie 3 bis 4 Tage in den Keller, und rührt sie alle Tage mit einem hölzernen Löffel um, daß das Salz recht unter einander kommt. Alsdann gießt man sie durch einen Seiher; wenn sie recht abgelaufen sind, thut man sie in das bestimmte Geschirr, etwas grob gestoßenen Pfeffer, ein paar Lorbeerblätter, ein wenig Dill oder Fenchel hinein, ein starkes Geleg Kukummern darauf, und fährt so fort, bis das Geschirr voll ist, gießt guten kalten

Weinessig darüber, und bedeckt sie mit Traubenlaub, daß, wenn der Essig Schimmel (Kahm) bekommt, derselbe mit dem Traubenlaub abgenommen werden kann. Nun bindet man das Geschirr zu, und verwahrt es.

Holder in Essig.

Der Holder wird abgebrochen, so lange er noch Knöpfe hat, sammt den kleinen Stielen abgezupft, im Salzwasser ein wenig verwellt, auf einem Tuch abgetrocknet — in ein Glas oder steinernes Geschirr mit grob gestoßenem Pfeffer und ein paar Lorbeerblättern gelegt, und guter Essig darüber gegossen. So oft man davon auf den Tisch gibt, wird etwas Provencer-Oehl daran gegossen.

Champignons (gute Erdschwämme) in Essig.

Diese müssen klein seyn. Wenn sie geschält sind, und das Haarige ausgeschaben ist (von den ganz kleinen bricht man nur die Stiele ab), werden sie ausgewaschen, mit Basilikum, Esdragon, Lorbeerlaub und etwas gestoßenem Pfeffer eingemacht, und mit gutem Essig übergossen. Man stellt sie zum Rindfleisch auf; kann sie auch zu Saucen nehmen.

Kleine Bohnen in Essig einzumachen.

Diese müssen klein, beynahe ohne Kerne seyn. Je später (in der Zeit) sie abgebrochen werden, desto besser ist es. Wenn sie geputzt sind, macht man Salzwasser siedend, wirft die Bohnen darein, läßt nur 2 Wälle darüber gehen, gießt das Wasser ab, läßt sie auf einem Tuche trocknen, thut in das bestimmte Geschirr ein Geleg von Lorbeerlaub, Basilikum und grob gestoßenem Pfeffer, von den Bohnen darauf, überstreut sie wieder mit jenen 3 Stücken, und macht so fort, bis das Geschirr voll ist. Es muß so fest als möglich eingedrückt werden. Nun gießt man guten Essig darüber, einen Guß Proven-

cer-Oehl darauf, bindet das Geschirr fest zu, und verwahrt es an einem kühlen Ort.

Welschkorn in Essig.

Die Welschkorn-Kolben werden, wenn sie wie ein kleiner Finger oder ein wenig stärker sind, abgebrochen, und in einen Hafen mit starkem Salzwasser 3 bis 4 Tage gelegt. Hierauf gießt man das Wasser ab, belegt ein Glas mit Lorbeerlaub, Basilikum und etwas gestoßenem Pfeffer, legt die Welschkorn-Kölbchen eines um das andere pünktlich darauf, überstreut sie wieder mit den 3 angezeigten Stücken, macht so fort, bis das Glas voll ist, gießt guten, nur keinen gefärbten oder gar rothen Essig darüber, daß das Welschkorn weiß bleibt, und stellt es dann zum Rindfleisch auf.

Rothe Rüben in Essig.

Wenn sie recht weich gekocht sind, werden sie geschält und zu dünnen Rädchen geschnitten. In das Geschirr, worein sie kommen, thut man zuerst etwas grob gestoßenen Pfeffer, ein wenig Salz, einige zerdrückte Koriander-Kerne, etwas klein geschnittenen Meerrettig, und ein starkes Geleg rothe Rüben darüber, streut wieder von den angezeigten Sachen darauf, und fährt so fort, bis das Geschirr voll ist, gießt dann guten Essig darüber, und bindet es zu.

Meerrettig mit Essig.

Wenn derselbe geputzt und fein gerieben ist, streut man gestoßenen Zucker darauf, macht dieß mit Essig untereinander, und gibt solchen zum Rindfleisch.

Esdragon (Dragon).

Dieß müssen die zarten Stengel vom Esdragon oder die Blätter von dem großen Stengel seyn.

Etliche Kerne weißer Pfeffer, ein Stücklein Zimmet und etliche Gewürznelken werden zusammen nur ein wenig zerknirscht, und mit dem Esdragon in ein Zuckerglas gethan. Hierauf wird guter Essig darüber gegossen, das Glas zugebunden und verwahrt.

Nimmt man 1 oder 2 Eßlöffel voll von dem Essig des Dragons an eine Sauce (Soos) oder zu einem Ragout, so hat man den besten Geschmack von der Sauce.

Senf mit Essig.

Man macht einen Schoppen Essig mit einem halben Pfund Zucker siedend. Wenn er abgekühlt und nur noch warm ist, wird ein Viertelpfund halb gelbes, halb braunes Senfmehl in eine Schüssel genommen, und mit dem Essig angerührt. Ist der Senf wie ein ringer (dünner) Spatzentaig, so muß er eine starke halbe Stunde gerührt werden. Hierauf wird immer wieder ein wenig Essig daran gegossen, und so fort gerührt, bis der mit Zucker gekochte Essig zu Ende ist. Alsdann hat der Senf seine rechte Dicke, und kann aufbehalten werden, so lange man will. Die Ursache, warum der Senf stark gerührt werden muß, ist, damit er nicht so rauh wird.

Bemerkung. Wenn der Senf durch das lange Aufheben zu dick wird, so darf er nur mit gewöhnlichem gutem Essig verdünnt werden. Auch kann etwas weniger Zucker genommen werden, wenn man ihn nicht süß liebt.

Senf mit Most.

Zur Herbstzeit, wenn der Most noch ganz süß ist, kocht man das, was man im Sinn hat zuzusetzen, bis auf den dritten Theil ein, läßt den eingekochten Most über Nacht stehen, gießt das Helle in Bouteillen, stopft sie fest zu, und behält sie zum Gebrauch auf. Soll Senf davon gemacht werden, so macht man den eingekochten Most wieder warm, und

rührt

rührt ihn eben so lange wie den von Essig. Zur Bouteille Senf werden anderthalb Viertelpfund Senf-Mehl, halb gelbes und halb braunes, genommen.

Preßkopf.

Ein halbes oder ganzes Rindsmaul kocht man im Salzwasser recht weich, einen halben Schweinskopf, 4 Schweinsohren nebst 2 Schweiszungen ebenfalls im Salzwasser weich, und siedet eine geräucherte Rindszunge auch weich. Wenn das Fleischwerk sich von den Beinen losschält, liest man sie sauber von dem Fleisch aus, säubert das Maul von dem Unreinen, schält die Zungen, thut dann Alles zusammen bis auf die geräucherte Zunge in eine Kastrol, die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone, ein halbes Kaffee-Löffelein grob gestoßenen Pfeffer, ein wenig Nägelein und etwas Muskatnuß dazu, gießt einen Schoppen guten Essig und von der gesottenen Brühe, welche kein Fett hat, so viel darüber, bis es recht über das Fleisch gehet, setzt es auf Kohlen, läßt es noch eine halbe Stunde zusammen kochen, nimmt dann das Fleisch auf ein Brett, schneidet das Fleischige zu Bröckelein, die Ohren und Zungen aber länglicht. Ist die zurückgelassene Brühe in der Säure und im Salz recht, so wird sie durch ein Tuch gegossen. Nun nimmt man entweder 2 blecherne Anisformen oder eine runde Schüssel, legt in die letztere ein weißes zuvor naß gemachtes Tuch, von den geschnittenen Sachen darein, streut über jedes Geleg ein wenig Pfeffer und klein geschnittene Zitronenschalen. Sobald alles Fleisch darin ist, gießt man die durchgelaufene Sulz darüber, deckt es mit einem reinen Brett zu, und beschwert es. Wenn es fest gestanden ist, wird es aus der Presse genommen, und in ein reines mit Essig angefeuchtetes Tuch ge-

schlagen. Zum Gebrauch werden dünne Schnitten abgeschnitten, und mit Essig, Pfeffer und feingeschnittenen Zwiebeln aufgestellt.

Geräucherte Gansbrüste.

Nach Martini werden junge Gänse 14 Tage, auch 3 Wochen lang gestopft, dann auf gewöhnliche Art abgethan und geputzt. Wenn sie erkaltet und ausgenommen sind, wird die ganze Brust abgeschnitten, mit 1 Loth Salpeter und einer Hand voll Salz eingerieben, in ein Geschirr gethan, mit einem Brett zugedeckt, und 8 bis 10 Tage beschwert. Nach Verfluß dieser Zeit reibt man die Brüste mit einem leinenen Tuche ab, bindet ein Papier darum, hängt sie in einen kalten Rauch auf, und läßt sie 10 bis 14 Tage darin hängen. Sie können frisch wie von einer Pommer'schen Gans aufgestellt, oder auch unter dem Sauerkraut, Braun- (Winter-) Kohl und den Bohnen ein wenig gekocht werden. Doch sind unsere Arten Gänse besser abgekocht als frisch zu geben. Die Gansschlegel sind auch gut zu räuchern, und in Gemüsen zu kochen.

Wilde Schweins-Schlegel zu räuchern.

Sie mögen von einem Frischling oder ältern Schwein seyn, so können sie zum Räuchern gebraucht werden, wenn sie anders keinen Schuß im Schlegel haben. Zu 2 Schlegeln nimmt man vier Loth Salpeter, reibt sie zuerst damit ein, streut 2 Hände voll Salz darüber, beschwert sie stark in einem Geschirr, und hängt sie nach 14 Tagen in einen kalten Rauch auf; denn, wenn sie warm hängen, werden sie schwammig. In Ansehung der Zubereitung verfährt man mit Kräutern und dem Sieden wie bey zahmen Schinken. Sie werden zu allen Gemüsen aufgestellt.

Einen Schinken gut zu sieden.

Es mag ein inländischer oder Westphälischer Schinken seyn, so legt man ihn 24 Stunden in's kalte Wasser, wascht ihn dann mit heißem Kleienwasser sauber ab, thut ihn in einen Topf oder Hafen, von allen Sorten dürren Kräutern dazu, füllt es mit kaltem Wasser auf, setzt ihn damit an das Feuer, und läßt ihn so lange stehen, bis er zu sieden anfangen will, stellt ihn dann zurück, und läßt ihn nur von ferne stehen, daß er zwar immer heiß bleibt, aber nicht zum Sieden kommt. So kann er einen halben Tag stehen, bis er weich ist. Wenn sich die Haut gern losmacht, ist der Schinken fertig, und auf diese Art ist das Fleisch viel zärter und kräftiger. Kommt er ganz auf den Tisch, so wird die Schwarte aufgerollt, der Knochen mit einem ausgeschnittenen weißen Papier umwickelt, mit einem farbigen Band umbunden, der Schinken mit ausgeschnittenen rothen Rüben belegt, und mit Laub- und Blumenwerk geziert. Er kann auch über Nacht in heiße Asche gestellt, und dann erst an's Feuer gesetzt werden.

Einen Schinken zu backen.

Dieser wird eben so lange gewässert wie der vorhergehende, und auch eben so rein gewaschen. Hierauf nimmt man so viel reifen Brodtaig, als zu einem Laibe Brod erforderlich ist, wällt ihn nach der Form des Schinkens aus, und streut ihn unten mit grünen oder dürren Kräutern. Wenn der Schinken abgetrocknet ist, wird derselbe darauf gelegt, der andere Taig darüber geschlagen, der Schinken an allen Orten wohl verwahrt, daß kein Dampf daraus kann, dann ein Blech mit Mehl bestreut, der Schinken darauf gelegt, und in einem Bäckerofen gebacken. Er braucht 2 Stunden Zeit, bis

(34*)

er fertig ist. Wenn davon gegessen wird, kann das Uebrige immer wieder im Brod aufbehalten werden.

Bey Aufbewahrung der Schinken im Sommer ist es sehr gut, wenn sie stark mit Buchen-Asche eingerieben werden, weil sie dadurch vor den Milben gesichert sind.

Warme Getränke.

Chocolade mit Wasser.

Zu 3 Tassen schneidet man 4 Loth gute Chocolade entweder in die dazu bestimmte Kanne oder in ein reines Häfelein, gießt 2 Tassen siedendes Wasser daran, stellt es auf Kohlen, und fangt gleich mit dem Chocolade-Spriegel (Querl) an zu spriegeln. Sobald es Schaum hat, wird derselbe gleich in eine Tasse mit einem sauberen Löffel abgeschöpft, und, wenn die Tasse voll ist, sogleich mit geröstetem Brod aufgetragen, dann wieder gespriegelt, bis man wieder eine Tasse füllen kann. Die Chocolade kann auf diese Art nicht anders als Tassenweise gemacht, und muß sogleich gegeben werden.

Chocolade mit Milch.

Zu einer halben Maaß Milch nimmt man vier, auch sechs Loth Chocolade, zerschneidet sie nur, gießt in einem hohen Halb-Maaß-Geschirr ein wenig siedende Milch daran, daß die Chocolade weich wird, macht dann in einer Kastrol eine halbe Maaß Milch mit einem Stücklein Zucker und etwas Zimmet siedend, rührt die eingeweichte Chocolade damit an, kocht sie wieder in der Kastrol ein wenig auf, läßt es durch ein Haarsieb laufen, gießt nun die Chocolade an 6 zuvor stark verrührte Eygelb, sprie-

gelt dieß zusammen mit dem Chocolade-Spriegel tüchtig auf Kohlen, füllt die Chocolade in die bestimmte Kanne, und gibt entweder geröstetes oder mürbes Brod dazu. Noch besser ist es, wenn das geschnittene Brod auf Niederländische Art mit frischer Butter bestrichen, und gelb geröstet wird.

Mandelade.

Ein Viertelpfund Mandeln reibt man mit einem Tuche ab, röstet sie wie den Kaffee, reibt die Mandeln nach dem Rösten wieder ab, stoßt sie im Mörser fein, macht eine halbe Maaß Milch mit einem kleinen Stücke Zucker und einem Stücklein ganzen Zimmet siedend, nimmt die gestoßenen Mandeln dazu, läßt es eine Zeit lang zusammen kochen, preßt es dann durch eine reine Serviette, verrührt 5 Eygelb stark, macht das Durchgepreßte wieder siedend, gießt es langsam an die Eyer, spriegelt es stark mit dem Chocolade-Spriegel, füllt es in die Kanne, und stellt geröstetes Weiß- oder Milch-Brod dazu auf.

Kaffee in der Milch.

Man röstet den Kaffee nicht so dunkelbraun wie zu dem Wasser-Kaffee, und nimmt zu einem Schoppen Milch 3 Loth Kaffee. Sobald er gemahlen ist, wird er in das gehörige Geschirr mit ein wenig Hirschhorn oder Hausblase gethan, die siedende Milch darüber gegossen, etwas länger als ein anderer Kaffee gekocht, und, wenn er hell ist, wie ein anderer Kaffee getrunken. Nur muß die Milch recht gut dazu seyn. Es kann auch etwas weniger Kaffee genommen werden, wenn man ihn nicht so stark haben will.

Reis-Content.

Zu drey Schoppen Milch werden 4 Loth Reis ein wenig zerstoßen, und mit der Milch, einem kleinen Stück Zucker, einem gebröckelten Stücklein

Zimmet, 6 zerschnittenen Nägelein und der grob geschnittenen Schale von einer halben Zitrone so lange gekocht, bis der Reis weich ist. Alsdann läßt man's durch ein Haarsieb laufen, verrührt sechs Eygelb mit etwas Rahm oder Milch, gießt die durchgesiebte Reismilch daran, läßt es noch ein wenig über dem Feuer unter beständigem Rühren anziehen, schüttet es in ein hohes Geschirr, spriegelt es stark mit einem Chocolade-Spriegel, füllt es in die Kanne, und stellt es als ein Abend-Getränk auf.

Das Pulver zum Reis-Content zu machen.

Man nimmt ein Pfund vom besten Reis, welcher zuvor verlesen, nnd wohl getrocknet seyn muß, 6 Loth feinen Zimmet, ein halbes Loth Muscat-Blüthe, 1 Quent Gewürznelken, 1 Quent Kardemummen, nnd ein halbes Loth schönen weißen Aron. Alle diese Stücke werden zu einem feinen Pulver gestoßen und gesiebt. Alsdann vermischt man mit der Masse noch 60 Tropfen schwarzen Indianischen Balsam, thut ihn in ein Glas, und verwahrt es wohl. Wenn man nun das Getränk machen will, nimmt man 2 Loth von dem Pulver in eine Maaß siedend gemachte Milch und 4 oder 6 Loth Zucker dazu. Wenn es ein wenig gekocht hat, wird das Gelbe von 6 Eyern in einem Hafen verrührt, der gekochte Content langsam daran gegossen, und mit dem Chocolade-Spriegel stark auf Kohlen gespriegelt, ohne es weiter kochen zu lassen, dann sogleich warm getrunken.

Pulver zum Reis-Content auf andere Art.

Ein halbes Pfund Karoliner Reis wird wohl verlesen und getrocknet, dann gestoßen und nebst einem Viertelpfund ebenfalls gestoßenem Zucker durch ein Haarsieb gesiebt, 1 Loth Zimmet, 1 Quent Nägelein, Beydes auch fein gestoßen, und 2 Loth

zuvor am Reibeisen abgeriebene Chocolade kommen noch dazu. Dieß Alles wird unter einander gemengt und aufgehoben. Zu 3 Schoppen Milch nimmt man 2 bis 3 Eßlöffel voll Pulver, verrührt, wenn es ein wenig gesotten hat, 3 Eygelb, gießt die gesottene Milch langsam daran, spriegelt den Content wie eine Chocolade, und gibt ihn als Abend-Getränk.

Reformirter Thee.

Man macht eine halbe Maaß Milch siedend, thut so viel Thee, als zwischen 4 Fingern gefaßt werden kann, nebst einem Stücklein ganzen Zimmet, etwas Zitronenschalen und so viel Zucker darein, bis es seine gehörige Süße hat. Wenn es so lange als ein paar weiche Eyer gesotten hat, wird das Gelbe von 5 bis 6 Eyern verrührt, die gekochte Milch durch ein Haarsieb gegossen, langsam an die Eygelb geschüttet, und mit dem Chocolade-Spriegel stark gespriegelt, dann sogleich in die Kanne gefüllt.

Mandelmilch.

Ein halbes Pfund süße, zuvor verlesene und in reinem Wasser mehrmals gewaschene Mandeln stoßt oder reibt man mit ein wenig Wasser recht fein, rührt sie mit einer Maaß (4 Schoppen) Wasser recht unter einander, preßt sie durch eine Serviette, und versüßt sie nach Belieben mit Zucker; auch kann ein wenig Pomeranzenblüth-Wasser dazu gethan werden, was der Mandelmilch einen angenehmen Geschmack gibt.

Bemerkung. Die Mandeln können auch vor dem Stoßen abgekocht und geschält werden.

Mandelmilch zum Aufbehalten.

Zu 3 Schoppen Mandelmilch schält man drey Viertelpfund süße und 3 Loth bittere Mandeln,

stoßt sie zart, nimmt ein halbes Pfund gestoßenen Zucker dazu, thut dieß zusammen in eine Kastrol oder messingene Pfanne, rührt es mit 4 Schoppen Wasser an, läßt es über dem Feuer unter beständigem Rühren eine Zeit lang kochen, preßt es dann durch ein reines Tuch, füllt es kalt in Bouteillen, macht diese fest zu, und stellt sie in den Keller. Will man nun eine Mandelmilch haben, so thut man 3 bis 4 Eßlöffel voll von der gekochten Mandelmilch in eine Bouteille, füllt sie mit frischem Wasser auf, und so hat man sogleich eine Mandelmilch.

Warmes Bier.

Eine halbe Maaß Bier wird über das Feuer gesetzt, mit einem Stücklein Zucker, ein wenig ganzem Zimmet und einem Stücklein Zitronen-Schale ein wenig gekocht, dann das Gelbe von 6 Eyern wohl verrührt, das gekochte Bier unter beständigem Rühren langsam daran gegossen, ein wenig gespriegelt, und sogleich in die bestimmte Kanne gefüllt. Wird aber das warme Bier für einen Kranken gemacht, so kann einer Nuß groß frische Butter darein gethan, und statt des Zuckers ein Eßlöffel voll Honig dazu genommen werden.

Chaud'Eau (Schodo).

Zwey Zitronen reibt man am Zucker ab, macht eine halbe Maaß guten Wein siedend, nimmt das von der Zitrone Geriebene nebst dem Saft derselben dazu, auch ein Viertelpfund Zucker darein, schlägt dann in einen hohen Hafen 8 Eygelb, gießt den gekochten Wein langsam daran, setzt den Hafen auf Kohlen, spriegelt es stark, bis es recht schaumig ist, füllt es nun gleich in Chocolade-Becher, und gibt es zum Frühstück. Das eigentliche Chaud'Eau wird von Champagner-Wein gemacht, und es kommen

zur halben Maaß von diesem Wein 10 Eygelb und eine Zitrone. Man kann es auch zu einem Abend-Getränk gebrauchen.

Gebrannter Wein.

Man nimmt 6 Schoppen guten Franz- oder Rhein-Wein, nur keinen Champagner, mit einem halben Loth feinem Zimmet, einigen Nägelein (Gewürznelken), der Schale von einer Zitrone und 3 Viertelpfund Zucker in eine zinnerne oder irdene Suppenschüssel, läßt ihn auf einer Kohlpfanne kochend heiß werden, zündet ihn dann mit einem brennenden Papier an, und läßt ihn so lange brennen, bis er von selbst erlischt. Nun wird er durch eine Serviette gegossen, und warm in Gläsern herum gegeben.

Punsch zu machen.

Zu einer Maaß Punsch reibt man 8 Zitronen am Zucker leicht ab, nimmt das Abgeriebene in eine Schüssel, drückt den Saft von den Zitronen fest aus, preßt ihn durch ein Tüchlein zu dem Abgeriebenen aus, brüht hierauf ein halbes Loth von dem besten Thee mit einer Maaß siedendem Wasser ab, läßt es ein wenig stehen, gießt dann den Thee durch eine Serviette an die Zitronen, thut einen starken halben Schoppen Arak dazu, und so viel Zucker darein, bis es seine gehörige Süße hat, rührt nun den Punsch unter einander, und gibt ihn warm in Gläsern.

Punsch auf englische Art.

Zu einer Maaß Punsch werden von 8 bis 10 Zitronen, 3 leicht am Zucker abgerieben, die übrigen geschält, die Zitronen fest ausgedrückt, die Schalen in eine Schüssel gethan, und mit einer Maaß siedendem Wasser (nicht Thee) übergossen. Wenn es

eine Zeit lang gestanden ist, thut man den ausgedrückten Saft nebst dem von den Zitronen Abgeriebenen und einem Stück Zucker in das Wasser, läßt es hierauf durch eine reine Serviette laufen, nimmt einen starken halben Schoppen, auch noch mehr Arak dazu, rührt es unter einander, und stellt den Punsch warm auf. Ist kein Arak zu haben, so wird statt dessen vom besten Kirschengeist (Kirschenwasser) genommen. — Neuerlich nimmt man auch zum Punsch siedend gemachten Wein, ohne (oder zur Hälfte mit) Wasser oder Thee.

Eyer-Punsch.

Von 4 Zitronen reibt man die Schalen am Zucker ab, thut diesen nebst dem Saft von 8 Zitronen, 2 Pfund Zucker, 1 Maaß (2 Bouteillen) gutem Wein, einer Bouteille Arak, einer halben Maaß Wasser und 24 ganzen Eyern in eine große Kastrol oder Pfanne, setzt dieselbe auf Kohlen, und schlägt Alles mit einem Schlagbesen oder Querl so lange, bis es schäumend in die Höhe steigt. Alsdann nimmt man das Geschirr vom Feuer, gießt den Punsch in eine Schüssel oder Terraine, und gibt ihn in Gläsern. Auf diese Art bekommt man über 5 Bouteillen Eyer-Punsch. Braucht man mehr oder weniger, so wird nach dem gegebenen Verhältnisse mehr oder weniger genommen.

Bischof.

Zu einer halben Maaß Burgunder-Wein werden 5 bis 6 bittere Pomeranzen rings herum gekerft oder Schnitten hineingemacht, und auf dem Rost gebraten. Den Wein setzt man über das Feuer, siedet die gebratenen Pomeranzen mit einem Stücke Zucker, ziemlich ganzem Zimmet und 6 ganzen Nägelein eine Zeit lang in dem Wein, gießt ihn dann in eine Suppenschüssel oder Terraine, und stellt ihn

wie den Punsch auf, so daß er ganz warm getrunken wird. Statt des Burgunders kann auch sonst guter rother Wein dazu genommen werden. Oder will man den Bischof als Suppe geben, so wird der gekochte Wein durch ein Tuch gepreßt, und über geröstete Weißbrod- oder Weck-Schnitten angerichtet. Auf großen Tafeln, wo 2 Terrainen aufgesetzt werden, ist es sehr üblich.

Johannisbeer-Wein.

Man nimmt recht reife Johannisbeeren in ein beliebiges reines Geschirr, zerdrückt solche darin mit einem Rührlöffel, und preßt sie durch ein Haarsieb oder leinenes Tuch. Zu 1 Schoppen Johannisbeer-Saft gießt man 2 Schoppen Wasser, füllt einen zuvor sauber mit Wasser ausgeschwenkten Glaskolben damit an, und thut je zu 3 Schoppen (2 Theil Wasser und 1 Theil Saft) drey Viertelpfund Zucker (wohl gewogen) daran, rührt oder schüttelt es von Zeit zu Zeit, bis der Zucker ganz verschmolzen ist. Jetzt wird der Kolben vollends dergestalt angefüllt, daß bey'm Gähren der Schaum und das Unreine nach und nach selbst ablaufen kann. Nun läßt man's in den offenen Kolben so lange stehen, bis es ganz hell ist, welches gewöhnlich 4—6 Wochen Zeit erfordert. Sobald es recht hell ist, und fast kein Bläschen mehr wirft, wird der Wein in Bouteillen gefüllt, wohl zugepfropft, und im Keller aufbehalten. Je länger er liegt, desto besser wird er.



Anhang von Kräutern.

Ich habe schon in diesem Buche angezeigt, zu welchen Speisen man sich hauptsächlich der Kräuter bedienen kann. Nun will ich nur noch etwas Weniges über ihren Gebrauch anführen, und einige allgemeine Bemerkungen darüber machen.

Die besten Kräuter zu feinen Saucen sind: 1) Basilikum, 2) groß und kleinblattiges Zitronenkraut, und 3) Esdragon. Diese Kräuter kann man zu allen Fleisch-Saucen gebrauchen. Der Esdragon ist am stärksten, und es dürfen daher nur einige Blättlein dazu genommen werden. Zu jeder feinen Fleisch-Sauce, zum Beyspiel: zu einer Frikassee, zu Geflügel, es sey von welcher Art es wolle, zu geklopftem Kalbfleisch oder zu einem weiß-soosigen Ragout wird von jeder Art der hier oben angeführten Kräuter gethan, wäre es auch nur von einer Sorte, nebst etwas Petersilie, einer halben zerschnittenen Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und 2 Zitronen-Rädlein in ein leinenes zartes Tüchlein gebunden, gleich mit dem bestimmten Fleische oder Geflügel in die Sauce gelegt, und das Tüchlein erst bey'm Anrichten mit dem Kochlöffel ausgedrückt, damit die Kraft herauskommt. Zu braunen Saucen, als: zu Wildbret, Ochsenfleisch, wildem Geflügel und zu braunen Ragouts wird ein Finger langes Stücklein Esdragon mit einem Lorbeerblatt und einem Zitronen-Rädlein ganz in die Sauce gelegt, und wenn die Kraft ausgezogen ist, wieder herausgenommen. Hat man einen angesetzten Essig von Esdragon, so werden statt andern Essigs etliche Eßlöffel davon an die Sauce gethan, und das Kraut selbst bleibt dagegen weg. Zu einem solchen Essig müssen die Kräuter, wie in der folgenden Vorschrift ausführlicher gesagt wird, mit gutem Weinessig angesetzt werden. Es darf

auch nur allein Esdragon seyn, weil sich das Basilikum und Zitronenkraut nicht so stark ausbreiten.

Zu gesottenen Fischen bindet man von den vorbeschriebenen Kräutern einen Strauß oder ein Büschelein, und läßt es in dem Salzwasser ein wenig sieden, ehe der Fisch hineinkommt. Zu Schinken, Zungen, Pöckelfleisch wird ebenfalls ein Strauß Kräuter gelegt und mitgesotten. Nur darf man keinen Schinken zum Sieden kommen lassen, wenn er delikat seyn soll.

Das kleine Kraut Thymian ist auch gut. Es wird aber immer nur ein wenig davon zu den Kräutern in's Tüchlein gebunden, sonst ist der Geruch unangenehm. Zu einem Schweinsbraten, einer gebratenen Gans oder zahmen Ente ist der Ysopen (das sogenannte Bohnenkraut) vorzüglich brauchbar, wenn er unter das Salz gethan, und der Braten von außen und innen stark damit eingerieben wird. Bey keiner Speise aber ist der Ysopen besser als bey den Bohnen.

Das Kraut Majoran ist zu gehacktem Fleischwerk am besten, als: zu Leber- und Fleisch-Klösen, auch zu Schlegeln, wenn sie in einer Rahmsauce gekocht werden. Man kann auch immer etwas davon in die Fleischbrühe oder das Wasser legen, worin die Klöse gekocht werden. Zu Hühner-, auch andern Würsten kann es ebenfalls genommen werden.

In Ansehung der Lorbeerblätter muß ich hier beyfügen, daß an keine Speise mehr als ein einziges Blatt gethan werden darf, die Sauce wird sonst davon bitter; zu einer Sulz oder gesottenem Wildbret aber kann man etliche Blätter nehmen.

Jede Sauce, welche mit Kräutern gekocht wird, hat nicht das geringste Gewürz nöthig, und ist auch der Gesundheit weit nützlicher als alles Gewürz, doch weil Kräuter nicht überall und immer zu haben

sind, habe ich auch das gehörige Gewürz bey den Speisen angezeigt.

Kräuter-Essig.

Man nimmt einen Eßlöffel voll Lavendel, eben so viel Rosmarin-Blüthe, Basilikum und Esdragon, ein wenig Melissen und Thymian, zupft Alles von den Stielen, schneidet es ein wenig durch, feuchtet es mit Zitronensaft an, und thut es nebst einem Stückchen ganzen Zimmet, einem halben Eßlöffel voll zerknirschten weißem Pfeffer, so viel 3 Finger fassen — Muskatblüthe und 8 ganzen Nägelein in eine Maaßflasche, gießt recht guten Weinessig darüber, und läßt es in der Sonne destilliren. Wenn alle Säfte aus den Kräutern gezogen sind, gießt man den Essig durch ein Haarsieb, füllt ihn in Bouteillen, pfropft ihn zu, und hebt ihn in trockenem Sande im Keller auf. Dieser Essig kann zu allen Saucen, als: Ragouts, kalten Pasteten, wildem Geflügel, rothem und schwarzem Wildbret gebraucht werden.

Kräuterpulver.

Man nimmt eine starke Hand voll Basilikum, halb so viel Zitronenkraut, noch etwas weniger Thymian, eine Hand voll Petersilie, wascht Alles zusammen aus frischem Wasser, läßt die Kräuter abtrocknen, pflückt sie von den Stielen ab, legt sie auf ein weißes Papier an einen schattigen Ort, bis sie ganz dürr sind, alsdann zerreibt man sie zu Pulver, und bewahrt dieß in einem Schächtelchen auf. Will man es stärker haben, so kann es verhältnißmäßig mit weißem Pfeffer, Muskatblüthe und Nägelein vermischt werden. Dieses Pulver verschafft den Speisen einen sehr feinen Geschmack, und macht alles übrige Gewürz entbehrlich. — Es ist im Winter, wenn man keine grünen Kräuter mehr hat, zu gebrauchen.



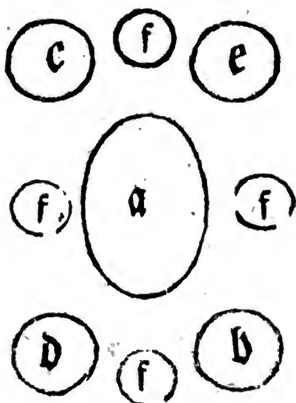
Speiszettel
für 12 Personen.

Erster Gang.

a. Suppe
b. Rindfleisch
c. Gemüß mit Zugehör
d. Ragout von Geflügel
e. Kleine Pasteten
f. 4 Teller

Zweiter Gang.

a. Braten
b. Ein feines Gemüß
c. Eine Torte
d. Fische blau abgesotten
e. Eine Sulz
f. 2 Salate

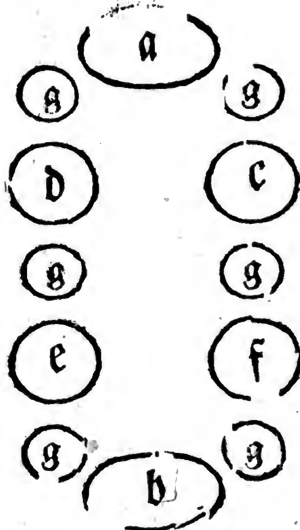


So wie hier das Kleine aufgetragen wird, so wird auch das Große nach den Buchstaben a. wie folgt, aufgesetzt, nur ist zu bemerken, daß im zweyten Service (Einsatz) oben und unten bey f. Essig und Oehl gegeben werden.

Speiszettel
für 16 Perſonen.

Erſter Gang.

a. Suppe
b. Rindfleiſch
c. Gemüß mit Zugehör
d. Paſtete von Tauben
e. Fricando mit Sauer-
ampfer
f. Forellen in einer Sauce
g. 6 Teller



Zweyter Gang.

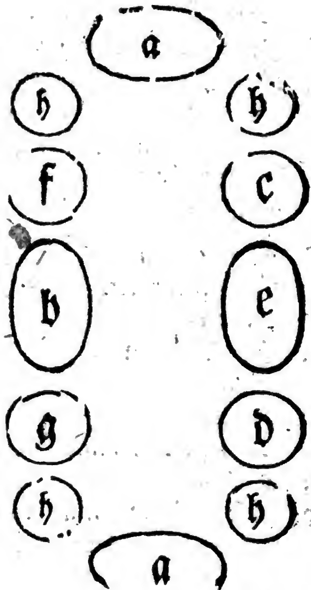
a. ein Wildbraten
b. ein Schinken
c. ein feines Gemüß
d. kleine Backerey
e. Krebſe
f. Crême
g. 2 Salate

Hier muß in die Mitte eine Plat de ménage (Plat d'menaſch) geſtellt werden. Bey'm zweyten Einſatz bleiben die 4 Eckteller weg, und nur die 2 Salate kommen in die Mitte.

Speiszettel
für 18 bis 20 Personen.

a. 2 Suppen
b. Rindfleisch
c. Gemüse mit Zugehör
d. eine Rindszunge in einer Sauce
e. Kleine Pasteten
f. Fische in einer Sauce
g. Ragout von Kalbfleisch mit Kukummern
h. 4 Teller

a. ein Wildbraten
b. ein Geflügelbraten
c. ein feines Gemüß
g. ein Auflauf
d. Fische blau abgesotten
e. Eine Sulz
f. eine Backerey
d. eine Crem
h. 2 Salate
h. 2 Teller mit kalten Sachen aufgeschnitten.

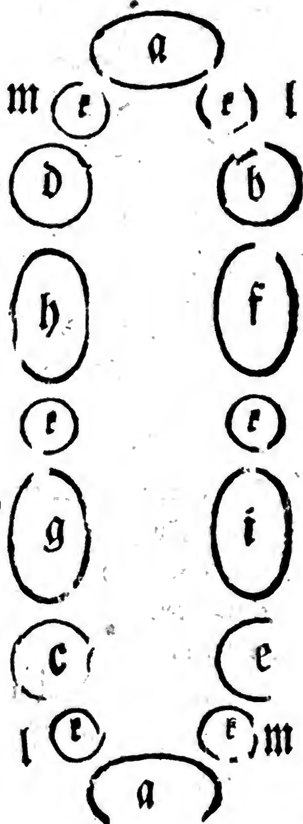


Speiszettel
für 26 Personen.

a. 2 Suppen
b. Rindfleisch
c. Gemüse mit Zugehör
d. eine Pastete
e. Hammelsrippen mit Sauerampfer gespickt
f. Ragout von Geflügel
g. Ragout von Kalbsbrieslein (Kalbsmilchen)
h. Fische in einer Sauce
i. Krebsauflauf
k. 6 Teller

a. Wildbraten
a. Geflügelbraten
b. Karviol
c. Brockelerbsen
d. Backerey
e. Crem
f. Provenzer-Oel mit Salbey
g. Krebse
h. süße Gelee mit rothem Wein oder Zitronen
i. eine Sulz
k. 2 Salate
l. 2 Compots von Birnen
m. 2 Compots von Aepfeln

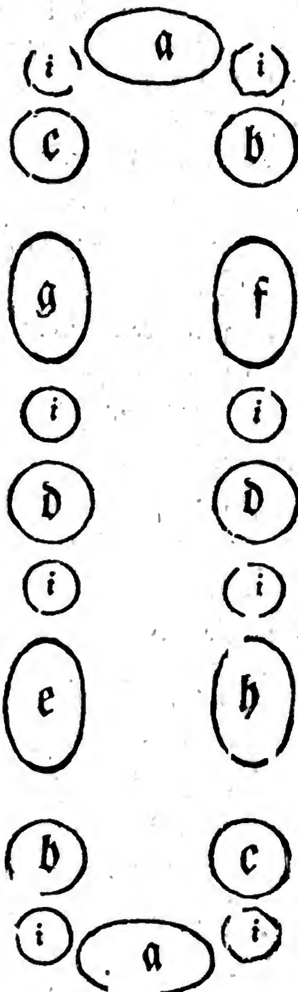
Von 2 Suppen kann immer die eine süß seyn, als: von Sago, ein Bischof, oder eine Schnee-Suppe.



Speiszettel
für 24 bis 30 Personen.

a. 2 Suppen
b. 2 Platten Rindfleisch
c. Gemüse
d. 2 Platten kleine Pasteten
e. Kapaun in einer Sauce
f. Enten in Sauce
g. Fricando mit Trüffeln
h. Kalbsbrieslein (Kalbsmilchen) frikassirt
i. 8 Teller

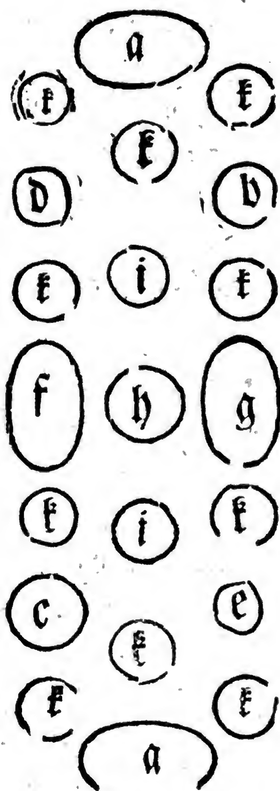
a. 2 Braten
b. 2 feine Gemüse
c. Krebs-Euter
c. Englischer Pudding
d. Torte von Eingemachtem
d. Brod-Torte
e. Aal mit Salbey
f. Forellen blau gesotten
g. Krebse
h. Sulz mit Kapaunen
i. 4 Salate
i. Compot



Speiszettel.

Eine Nacht-Tafel mit Dessert (Nachtisch) zu 18 bis 20 Personen.

a. 2 Suppen
a. 2 Braten
b. ein feines Gemüse
c. ein Krebsauflauf
d. Ragout von jungen Hühnern
e. Ragout von wilden Enten
f. ein Schinken
g. Karpfen blau abgesotten
h. Torte von Eingemachtem
i. 2 Salate
k. 10 Teller Dessert

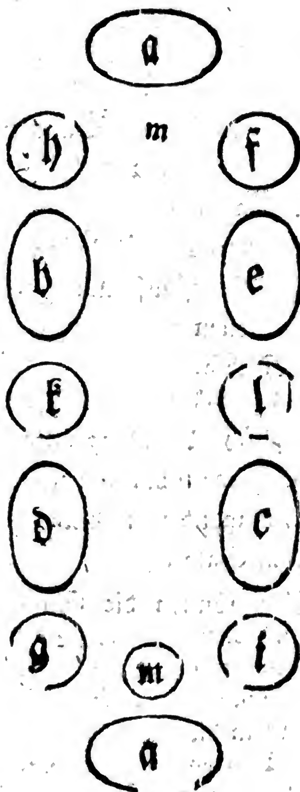


Hier werden die Suppen ausgehoben, und die Braten dafür eingesetzt, auch wird kein Platd'menage in die Mitte gestellt.

Speiszettel.

Nacht-Tafel ohne Dessert; für 16 bis 18 Personen.

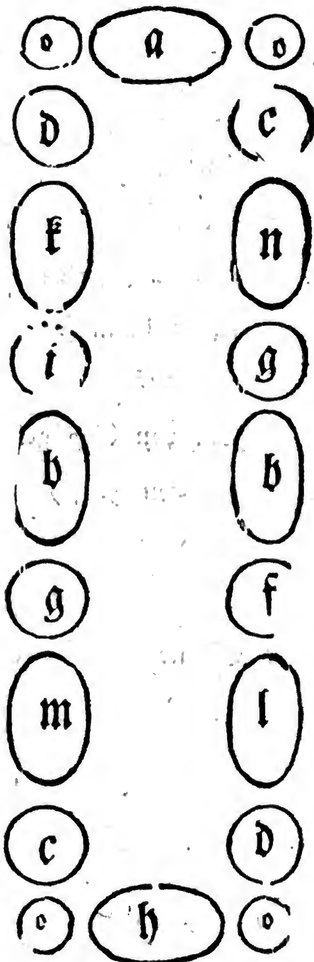
a. 2 Suppen
b. Wildbraten
c. Geflügel
d. Schinken
e. Fische blau gesotten
f. ein feines Gemüse
g. ein Auflauf
h. Ragout von Geflügel
i. Ragout von Fleisch
k. Backerey
l. Crem
m. 2 Salate



Speiszettel.

Nacht-Tafel für 20 bis 24 Personen.

a. 2 Suppen
b. 2 Braten
c. 2 Gemüse
d. Auflauf von Kalbsbrieslein (Kalbsmilchen)
e. Krebs-Euter
f. Backerey
g. Englischer Pudding
h. Reisauflauf mit Zitronen
i. Krebse
k. Schinken
l. Fische blau abgesotten
m. Ragout v. Hühnern
n. Ragout von Enten
o. 4 Salate



Hier können die Suppen stehen bleiben, und wenn man kein Plat-d'menage hat, so kann man in die Mitte 3 große Platten setzen, nehmlich einen Schweinskopf, einen gesulzten Kalbsschlegel oder gesulzten Kalbskopf, eine kalte Pastete, und 2 Backereyen auf die andere Seite.

Speiszettel
zu vier Servis (Einsätzen),
nach welchen das Dessert oder der Nachtisch eingesetzt wird.

Erster Gang.

1) Suppe von Kalbfleisch mit Mandelschnitten,
2) Suppe von Schnee in gelber Sauce,
3) gesottenes Ochsenfleisch mit 4 Saladieren,
4) kleine Pasteten mit Farce (Fars oder Fülle).

Zweyter Gang.

5) Baierisch-Kraut mit Bratwürsten oder Schweins-Braten,
6) Karviol mit Morchen und Kalbsohren,
7) Fricandeau (Frikando) in einer Rahm-Sauce,
8) Hecht in eigener Sauce.

Auf kleinen Tellern:
gesottene Krebse und gebackene Hühner.

Dritter Gang.

9) Rehziemer gebraten,
10) gebratene Hühner,
11) ein ganzer Schinken,
12) gesulzter Kapaun.

Auf 4 kleinen Tellern:
Schaum von Himbeeren,
Crême (Crem) von Pomeranzen,
zwey Salate.

Vierter Gang.

1) Mandel-Torte,
2) Wiener-Torte,

3) Gebackene Mandeln,
4) Sandküchlein,
5) Mandelbögen,
6) Chocolade-Brod.

Dessert oder Nachtisch.

1) Gefrornes,
2) kalte Crèmes (Crem),
3) süße Gélées (Scheleen),
4) von allen Sorten Obst, auch frische Pomeranzen.



Speiszettel
zu 2 Einsätzen.

Erster Gang.

1) Krebs-Suppe mit Rahm und gebackenen Schnitten,
2) Boeuf à la Mode (Böf a la Mod) in einer Rahm-Sauce,
3) Bohnen mit Rippen,
4) Fricandeau mit Sauerampfer,
5) kleine Pasteten mit Kalbsbrieslein (Kalbsmilchen) und einem Guß.

Vier Saladiers (Saladiere):

2 mit frischen Häringen,
1 mit Kirschen,
1 mit Kukummern.

Hier hebt man die Suppe aus, und setzt dagegen die kleinen Pasteten ein.

Zweiter Gang.

1) Forellen in einer Sardellen-Sauce,
2) junge Hühner gesulzt,
3) gebratener Rehschlegel,
4) gefüllte Gans,

zwey Salate und noch zwey andere Saladiere, eines mit Aprikosen-Schaum, und das andere eine Crem mit Zitronen.

Zum Nachtisch können eingesetzt werden 8, auch 10 bis 12 Teller, und in die Mitte eine Torte.



Erster Einsatz zu 12 Platten.

1) Suppe von Selleri,
2) gedämpftes Ochsenfleisch in einer Zwiebel-Sauce,
3) gedämpfte Enten in einer Trüffel-Sauce,
4) Sauerkraut mit Schweins-Braten und Würsten,
5) Karviol mit Morchen und Hühner-Mägen,
6) große oder kleine Pasteten mit Hühnern.

Sechs Saladiere

was zu haben ist:

Vier mit Essigsachen,

zwey mit aufgeschnittenen Würsten und Schinken.

Zweiter Einsatz.

1) Gewickeltes Kalbfleisch in einer Zitronen-Sauce,
2) Krammets-Vögel in einer Speck-Sauce,
3) gebratener welscher Hahn,
4) gespickter Rehschlegel,
5) eine Torte von Quitten,
6) Crême à la Sultan mit einem Auffsatz.

In vier oder sechs Saladieren

zwey Compots,

zwey Salate,

zwey Crêmes oder kalter Schaum.



Erster Einsatz zu 16 Platten.

1) und 2) Suppen,
3) Boeuf à la Mode in einer Trüffel-Sauce,

4) Hirschziemer mit einer Kruste nebst Kirschen-Sauce,
5) gefülltes Kraut mit einer Krebs-Kruste,
6) Artischocken in einer Zitronen-Sauce,
7) gerührte Pastete von Hühnern,
8) gedämpfte Schnepfen in eigener Sauce.

Ist die Tafel groß oder vielmehr breit genug, so werden auch 8 kleine Teller eingesetzt, sie können bestehen, in was sie wollen, als: in aufgeschnittenen Würsten, marinirtem Fleisch, Essig-Sachen, und werden in vorbeschriebener Ordnung aufgestellt.

Zweiter Einsatz.

1) Kalte Pastete von Feldhühnern oder einem Pfau,
2) eine große Sulz von ganzen Krebsen,
3) großer Frikando mit einer Glace,
4) gefüllte Kalbsohren in einer Zitronen-Sauce,
5) Englischer Braten,
6) Haselhühner gebraten,
7) Auflauf von Zitronen,
8) Torte à la Crème mit Eingemachtem.

Acht kleine Teller:
zwey Salate,
zwey Compots,
zwey Schaum,
zwey Saucen.

Erster Servis,

zu 16 Platten auf einmal einzusetzen.

1) Suppe à la Reine (a la Rän),
2) Krebs-Suppe mit Mandel-Schnitten,
3) gesottener Brustkern mit Zungen gespickt,
4) eine Grignati von Kalbfleisch in einer Sauce,
5) Bairisch-Kraut mit Würsten und Schweinsrippen,
6) Karviol mit Krebsen, oder ein gefüllter Karviol in einer Sauce,

7) Junge Hühner in einer Schinken-Sauce,
8) Papier-Pasteten von Kalbsohren.

Zum Ochsenfleisch werden 6 Saladiers eingesetzt.

Auf kleinern Platten werden gegeben:

1) Gefüllte Lerchen, oder eine Ente in einer Pomeranzen-Sauce,
2) geschnittener Schinken,
3) gesottene kleine Krebs-Pasteten,
4) Fricassée (Frikassee) von einem kleinen Aal,
5) gebackene Hühner mit Petersilie,
6) Brockel-Erbsen mit süßem Rahm,
7) Crem-Pastetlein von Jus in einer Zitronen-Sauce,
8) Ragout von Hasen.

Zweiter Servis zu 16 Platten.

1) Gebratener Rehschlegel,
2) ein Wild- oder Spanferkel gebraten,
3) Englischer Pudding in einer Zitronen-Sauce,
4) Zitronen-Torte mit einem Gusse,
5) Sturz-Pastete von Trauben mit einer Fars (Fülle),
6) gebratener Aal in Spanischen Taig gewickelt,
7) gesulztes Wildbret,
8) große gesottene Krebse.

Zu diesem Einsatz werden ganze Zitronen, und eine Sauce in der Saucière (Sosiär) aufgestellt, welche zum Ferkel gegessen werden kann.

Acht Plättchen, als:

1) Schaum von Aprikosen,
2) Crem von Kirschen mit einer Makronen-Kruste,
3) Compôte (Compot) von Birnen,
4) Marmelade (Marmelad) von Borsdorfer-Aepfeln,
5) Crem von Pomeranzen,
6) Crem von Zitronen,
7) und 8) zwey Salate.

Anhang.

Suppen.

Tartarische Suppe (Suppe à la Tartarie) für 6 bis 8 Personen.

Man nimmt die rohe Brust von einem alten Huhn (Henne), rupirt (schabt) sie gut, daß keine Haut und keine Sehne mehr darin ist, wiegt (oder hackt) es recht fein, weicht $1\frac{1}{2}$ — 2 Kreutzerwecken oder Weißbrode in Milch ein, drückt sie gut aus, nimmt ein Viertelpfund frische Butter, 6 Eyer (die Hälfte ganz, von der andern das Gelbe), Salz und ein wenig Muskatnuß dazu, stoßt dieses Alles recht fein in einem Mörser, das Fleisch aber zuerst, dann treibt man diese Fars (Fülle) durch ein Haarsieb, thut sie in ein Geschirr, und rührt ein Viertelpfund geriebenen Parmesan-Käse darunter, macht nun einen gewöhnlichen Nudeltaig, wällt ihn recht dünn zu Kuchen aus, setzt runde Häufchen, einer kleinen Nuß groß von der Fars auf die zuvor mit Eyweiß bestrichenen Kuchen, überschlägt sie und sticht Kräpfchen, in der Größe eines kleinen Thalers aus, kocht diese eine Viertelstunde im Salzwasser, thut sie mit einem Schaumlöffel in eine Suppenschüssel und richtet gute Jus (braune Fleischbrühe) darüber an.

Frühlings-Suppe (à la Preintanière — a la Preintaniär).

Für 8 bis 10 Personen nimmt man 40 — 50 kleine und in zwey Theile geschnittene gelbe Rüben, 30 — 40 Monatrettige, 2 — 3 ausgestochene weiße

Rüben und 3 — 4 in kleine Schnitzchen geschnittene Selleri=Wurzeln, 3 — 4 Büschelein Schnittspargeln, 1 — 2 Hände voll grüne Bohnen, 3 in kleine Stückchen geschnittene Stücke (Käse) Blumenkohl und 6 — 8 Stücke Kopfsalat. Die Rüben, Rettige und Selleri=Wurzeln werden, jedes in einem besondern Geschirr in Salzwasser halb weich gekocht, dann abgegossen und in kaltes Wasser gethan; nun läßt man sie auf einem Sieb ablaufen, und kocht sie in einem Geschirr mit leichter Fleischbrühe weich. Die Schnittspargeln werden, so weit sie weich sind, in eines halben Zolls lange Stückchen geschnitten, die Bohnen aber in viereckigte; beides wird, so wie der Blumenkohl, in Salzwasser weich gekocht, der Blumenkohl aber nicht zu weich, weil er sonst in der Suppe nicht gesehen würde; der Kopfsalat wird ebenfalls in Salzwasser halb weich gemacht, dann in kaltes Wasser gethan, ausgedrückt, und in Fleischbrühe mit ein wenig Salz weich gekocht. Die Erbsen, Bohnen und der Salat dürfen nicht früher in das Wasser gethan werden als bis es kocht, damit sie grün bleiben. Der Salat wird der Länge nach in zwey Theile geschnitten und zu dem Andern gethan; Alles wird hierauf in einer klaren Jus (braunen Fleischbrühe) kochend gemacht, und mit gebackenem Brod oder Hühner=Klößen gegeben. Soll Brod dazu gegeben werden, so schält man von drey Wecken oder Weißbroden die Kruste (Rinde) ab, schneidet das Uebrige (Weiche) in Stückchen, backt sie rund, in der Größe eines 24kr.=Stücks (Zwanzigers) in einem halben Pfund geklärter Butter, und läßt sie gut ablaufen. Will man Hühner=Fars dazu geben, so macht man sie wie die in die Tartarische Suppe (à la tartarie), nur mit dem Unterschied, daß statt Parmesan=Käse ein wenig fein gehackte Petersilie dazu kommt.

Suppe à la Tortue (a la Tortü).

Für 8 — 10 Personen nimmt man (in Ermanglung der Schildkröten) dazu einen gebrühten Kalbskopf, lös't die Haut mit dem Fleisch, von unten gegen oben, von den Knochen gut ab, läßt dann die abgelös'te Haut einen Tag im Wasser liegen, damit sich das Blut herauszieht, setzt ihn dann mit kaltem Wasser über das Feuer, läßt ihn eine Viertelstunde kochen, legt ihn in kaltes Wasser; wenn er kalt ist, trocknet man ihn mit einem leinenen Tuche rein ab, und brennt über dem Feuer die Haare weg; dann wird er in 1 Zoll lange und 1 Zoll breite Stückchen geschnitten, in lauem Wasser rein gewaschen, auf ein Tuch gelegt, hierauf in ein Geschirr gethan, mit einer Braise (Bräs) übergossen, und ohngefähr 2 Stunden langsam gekocht. Die Braise wird auf folgende Art gemacht: ein Viertelpfund Butter läßt man auf dem Feuer vergehen, nimmt dazu 30—40 Charlotten-Zwiebeln, 1 Selleri-Wurzel, 1 kleine gelbe Rübe (beides von der Hand geschnitten), 20 — 24 weiße Pfefferkerne, eine ziemlich große, zuvor reingeschälte — das Mark in Scheiben geschnitten — und von den Kernen gesäuberte Zitrone, 1 Lorbeerblatt, ein wenig ganze Petersilie, ein Viertelpfund Ochsenmark, 3 — 4 Gewürznelken und einige Stückchen ganze Muskatblüthe. Dieses Alles wird auf dem Feuer abgedämpft, bis die Zwiebeln und Wurzeln ein wenig weich sind, dann füllt man es mit einer halben Maaß gutem Wein und anderthalb Maaß fetter Fleischbrühe auf, läßt es eine Stunde kochen, und durch ein feines Haarsieb auf den Kalbskopf laufen.

Zu der Suppe schneidet man ein halbes Pfund rohen, zuvor in Scheiben geschnittenen Schinken, legt eine Kastrol (casserole) von $2\frac{1}{2}$ — 3 Maaß damit aus, und auf dieses 3 Pfund Kalbsschale, 16 bis

18 Charlotten-Zwiebeln, 20 (zerknirschte) weiße Pfefferkerne, 3 — 4 Gewürznelken, eine kleine gelbe Rübe, eine Sellerie-Wurzel, ein wenig Muskatblüthe, ein Lorbeerblatt, eine in Stücke zerlegte alte Henne, füllt dieß mit $\frac{3}{4}$ Maaß Fleischbrühe auf, und läßt diese langsam ganz einkochen, dann wird es mit 2 Maaß Fleischbrühe aufgefüllt, abgeschäumt, zwey Stunden langsam kochen gelassen, bis das Fleisch weich ist, und nun wird diese Bouillon, nachdem das Fett abgenommen worden, durch ein feines Sieb gegossen; alsdann läßt man 12 Loth ($1\frac{1}{2}$ Viertelpfund) Butter auf dem Feuer zergehen, rührt 8— 10 starke Kochlöffel feines Mehl hinein, röstet dieses auf einem schwachen Feuer braun, füllt es mit der durchgegossenen Bouillon nach und nach auf, rührt es über dem Feuer, bis es kocht, und läßt es nun von der Seite $1\frac{1}{2}$ Stunden langsam kochen, nimmt das Fett rein ab, und gießt es durch ein Haarsieb, macht es wieder kochend heiß, thut eine Messerspitze voll pulverisirten spanischen Pfeffer dazu, salzt es gehörig, und gießt dann eine Bouteille Madera-Wein hinein. Den geschnittenen Kalbskopf nimmt man hierauf mit einem Schaumlöffel aus der Braise, läßt ihn gut ablaufen, und thut ihn nebst 8 —10 hartgesottenen Eygelb, Klößen von Hühnern oder in Täfelchen geschnittenem und in Butter gebackenem Brod in eine Terraine oder Suppenschüssel, und gießt das Obige kochend heiß darüber. Wenn der Wein in der Suppe ist, darf sie nicht mehr kochen.

Spanische Suppe (à l'Espagnole, a l'Espanjol).

Für 10—12 Personen nimmt man 1 Pfund rohen Schinken, 4 Pfund Kalbsschale, schneidet den Schinken in Scheiben, legt den Boden einer Kastrol (casserole) damit aus, die Kalbsschale darauf, 20—30 Charlotten-Zwiebeln, 24—30 Pfefferkerne, etwas Knob-

lauch, 1 kleine weiße und 1 kleine gelbe Rübe, eine halbe Selleri-Wurzel, ein halbes Kohlhaupt, 1 — 2 Petersilien-Wurzeln, eine mit 6—8 Gewürznelken gespickte Zwiebel, und 10—12 Koriander-Kerne dazu, füllt dieß mit einer Maaß Fleischbrühe auf, und läßt diese ganz einkochen. Nun schneidet man von 2 zuvor gebratenen Feldhühnern oder einem Fasan die Brüste heraus, hackt das Uebrige in kleine Stückchen, thut dieß zu dem Obigen, füllt es mit 3 Maaß guter Jus (brauner Fleischbrühe) auf, und läßt es 2 Stunden langsam kochen, nimmt das Fett rein ab, und gießt es durch ein Haarsieb. Alsdann läßt man 12 Loth Butter über dem Feuer zergehen, rührt 8 Kochlöffel voll feines Mehl darein, röstet dieses über dem Feuer langsam braun, rührt es mit der durchgegossenen Bouillon an, und so lange auf dem Feuer, bis es kocht, läßt es dann anderthalb Stunden von der Seite langsam kochen, gießt es, nach zuvor abgenommenem Fett, durch ein Haarsieb, salzt es und thut eine Messerspitze voll feinen spanischen Pfeffer hinein. Die Geflügel-Brüste werden in dünne Scheiben geschnitten, mit rund ausgestochenen und im Ofen gelb gebackenen Weck- oder Weißbrod-Scheiben in die Suppenschüssel gethan, und die Suppe kochend heiß darüber gegossen.

Suppe à la Julienne (spr. a la Schülienn).

Für 8 — 10 Personen schneidet man eine Hand voll abgezupften Körbel und eben so viel Sauerampfer grob, 3 — 4 gelbe und eben so viel weiße Rüben aber klein, kocht die Rüben in Salzwasser halb weich, und dann in einer halben Maaß Fleischbrühe vollends weich, dämpft den Körbel und Sauerampfer mit $\frac{1}{4}$ Maaß guter Fleischbrühe weich, kocht 6 — 8 Stücke Kopfsalat im Salzwasser halb weich, legt ihn in kaltes Wasser, drückt ihn aus, kocht ihn

mit

mit einem Schoppen guter Fleischbrühe, Salz und ein wenig Muskatnuß weich, schneidet ein kleines Kohl-Haupt von der Hand wie Kraut, läßt es halbweich in Salzwasser kochen, thut es in kaltes Wasser, drückt es aus, und kocht es mit einem Schoppen Fleischbrühe weich. Dieß Alles zusammen nimmt man, wenn es weich ist, in ein Geschirr, und so viel gute Jus dazu, als man glaubt zu der Suppe nöthig zu haben, salzt es, und thut ein wenig Muskatnuß daran. In diese Suppe kommt gebackenes Brod; man schneidet nämlich von 2 Wecken oder Weißbroden das Weiche in Scheiben, dann in zwey Fingers lange und eines Fingers breite Stückchen, legt diese auf ein breites Geschirr, feuchtet sie mit einigen Eßlöffeln voll süßer Milch an, bestreut sie ein wenig mit Salz, verklopft 3 — 4 Eyer, wendet das Brod darin um, und backt es in einem halben Pfund heißen Schmalz (Schmelzbutter) gelb, läßt es auf einem Tuch oder Papier gut ablaufen, thut es in die Suppenschüssel, und gießt die Gemüse mit der Bouillon (Fleischbrühe) kochend darüber.

Suppe mit Purée (Püree) von Linsen oder Schweinsohren, oder Bratwürsten, oder Feldhühnern.

Für 6 — 8 Personen schneidet man 1 — 2 Zwiebeln nicht fein (von der Hand), dämpft sie in einem Viertelpfund Butter gelb, schneidet eine Sellerie-Wurzel, eine kleine gelbe Rübe und etwas Petersilie zusammen, nimmt ein Viertelpfund zuvor würflicht geschnittenen rohen Schinken und 12 — 14 grob gestoßene Pfefferkerne, 1 Lorbeerblatt und ein Stückchen (einen Zoll) Knoblauch dazu, und läßt es damit noch ein wenig auf dem Feuer dämpfen, füllt es dann mit guter Fleischbrühe auf, backt einen zuvor in eines halben Fingers dicke Scheiben geschnittenen Kreuzerweck (Semmel- oder Weiß-Brod) in

Butter gelb, schneidet die Scheiben in Stückchen und thut sie in das Gedämpfte. Die Linsen werden wie gewöhnlich gekocht, durch ein Sieb getrieben, und wenn das gebackene Brod mit den Wurzeln weich gekocht ist, rührt man so viel von der Purree hinein, als erforderlich ist, daß die Suppe wie eine dünne Sauce wird. Dieses Alles wird dann durch ein Beuteltuch oder ein feines Haarsieb getrieben und gesalzen.

Werden Schweinsohren dazu genommen, so setzt man anderthalb Pfund derselben mit Zwiebeln, etwas Wurzelwerk, einigen ganzen Pfefferkernen und 4 Loth (einem halben Vierling) Butter über das Feuer, füllt es, wenn die Zwiebeln gelb sind, mit guter Fleischbrühe auf, salzt und dämpft es weich, legt es aus dem Topf heraus, läßt es kalt werden, schneidet eines starken Zolls lange feine Stückchen dünn wie Nudeln, und legt sie in die heiße Suppe. (Im Uebrigen wird so wie bey den beiden folgenden Gattungen dieser Suppe wie oben verfahren.)

Von Bratwürsten sind dünne, halbgeräucherte Würste die besten, und 3 — 4 Stücke hinlänglich; diese werden nicht stark gekocht, kalt gelassen, in dünne Stückchen geschnitten, und in die Suppe gethan. Zu dieser Suppe werden die Wecken in kleine runde Scheiben geschnitten.

Von Feldhühnern dämpft man 2 Stücke weich, läßt sie kalt werden, löst die Brüste ab, schneidet sie in dünne Scheiben und dann gewürfelt (wie die Schweinsohren), stoßt das Uebrige von den Rebhühnern mit den Beinen fein, und thut es in die Suppe, ehe man dieselbe durchtreibt. Hierauf wird das Innere von 2 zuvor abgeschälten Wecken oder Weißbroden gewürfelt geschnitten, in einem Viertelpfund geklärter Butter gelb gebacken, und in die Suppe gethan.

uppen-Knöpflein oder Klöße.

Klöße von alten Hühnern.

Von 2 Hühnern schneidet man die Brüste heraus, schabt (rupirt) sie, wiegt oder hackt sie fein, nimmt so viel Butter, als ohngefähr die Brüste wägen, und 2 Kreuzerwecken (Weißbrode oder Semmeln), welche zuvor gut abgeschält, in Milch eingeweicht und gut ausgedrückt worden sind, Salz, etwas feinen weißen Pfeffer, ein wenig Muskatblüthe, einen Eßlöffel voll sauren Rahm und 6 — 8 Eygelb in ein Geschirr, stoßt das Hühnerfleisch fein und das Uebrige dazu. Wenn es recht fein ist, wird es durch ein Sieb getrieben, und die Fars (Masse) in kochender Fleischbrühe oder kochendem Wasser probirt, ob sie hält; wäre sie zu fest, so wird noch ein Eßlöffel voll saurer Rahm, im entgegengesetzten Fall noch das Gelbe von 2 — 3 Eyern dazu gethan; diese Klöße kann man in die Suppen und zum Garniren der Entrées (d. i. der Gerichte des ersten Ganges) nehmen.

Klöße von Hühner-Fars mit Kalbs-Mark.

Zu diesen kann man nur das Rückenmark vom Kalb brauchen; davon wässert man ein Viertelpfund gut aus, nimmt die Haut rein ab, setzt ein wenig Salzwasser mit einigen Eßlöffeln voll Essig, 3 Gewürznelken, 6 ganzen Pfefferkernen, einigen Charlotten-Zwiebeln und einem Lorbeerblatt über das Feuer; wann es kocht, thut man das Mark hinein, läßt es einige Mal aufkochen, legt dasselbe, wenn es kalt ist, auf ein leinenes Tuch, schneidet es zu eines Zolls langen Stückchen, bestreicht es Messerrücken dick mit obiger Fars (Fülle), wendet die Klöße in Mutschelmeh

um, dann in 3 — 4 verklopften Eyern und dann wieder im Mutschelmehl, backt sie dann in heißem Schmalz gelb, und gibt sie zu einer Kräuter- oder Wurzel-Suppe, auch mit guter Jus.

Reis-Klöße mit Hühnern.

Man nimmt 10 — 12 Charlotten-Zwiebeln, hackt diese recht fein, dämpft sie in 12 Loth Butter weich und thut ein wenig fein gehackte Petersilie dazu; wann dieß nicht mehr heiß ist, schlägt man 8 Eyer hinein, thut Salz, etwas weißen Pfeffer und etwas Muskatblüthe dazu, verrührt dieß gut und stellt es über das Feuer, rührt es so lange bis es dick wird, nimmt 2 abgeschälte, sodann aber in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Kreuzerwecken (oder Weißbrode), das gewiegte (oder fein gehackte) Fleisch von 2 Hühnerbrüsten dazu, stoßt dieß Alles recht fein und treibt es durch ein Haarsieb. Hierauf verliest und wascht man ein Viertelpfund Karoliner Reis rein, setzt denselben mit anderthalb Schoppen Fleischbrühe, einer mit 3 Gewürznelken gespickten Zwiebel, einem Stückchen Selleri-Wurzel und dem gehörigen Salz über das Feuer, läßt ihn langsam, jedoch nicht zu weich kochen, damit er ganz bleibt, rührt ihn dann unter die Fars (Masse), und macht runde oder länglichte Klöße davon. Sie können zu allen Suppen, worin man Klöße haben will, gegeben werden.

Gansleber-Klöße.

Hiezu werden 6 — 8 Eyer, 3 — 4 Loth Butter, ein wenig fein gehackte Petersilie, Salz und Muskatnuß über dem Feuer zu Rühreyern abgerührt, dann nimmt man 2 zuvor in Milch eingeweichte Wecken, drückt sie fest aus, und thut sie zu den Rühr-

eyern, schabt (rupirt) eine mittelgroße Gansleber, thut sie, nebst ein klein wenig feingehacktem Knoblauch zu Obigem, stoßt es gut durcheinander und treibt es durch ein Sieb; wenn die Masse zu dünn ist, thut man eine Hand voll Mutschelmehl und einige Eygelb dazu, und behandelt sie sonst wie andere Klöße.

Klöße von Hecht, Karpfen oder Forellen.

Man nimmt 14 — 16 Charlotten-Zwiebeln, schneidet diese fein, dämpft sie in 12 Loth Butter mit fein gehackter Petersilie, schlägt 6 — 8 ganze Eyer dazu, und rührt dieß über dem Feuer, bis es dick wird; zu hart darf es jedoch nicht werden. Hierauf weicht man 2 abgeschälte Wecken (oder Weißbrode) in Milch ein, drückt sie aus, thut sie nebst Salz, Muskatnuß und dem feingewiegten Fleisch von anderthalb Pfund Hecht, Forellen oder Karpfen zu den Rühreyern, stoßt Alles recht fein, treibt es durch ein Sieb, und macht sie gleich andern Klößen.

Klöße von Kalbfleisch.

Zwey Pfund Kalbsschale werden rein gehäutelt, in Stückchen geschnitten und fein gewiegt, dann werden 3 Kreuzerwecken (oder Weißbrode) abgeschält, in Stückchen geschnitten, mit 10 — 12 zerdrückten Pfefferkernen, ein wenig ganzer Petersilie, 12 — 14 Charlotten-Zwiebeln und einem Viertelpfund fetten, rohen Schinken in kleine Stückchen geschnitten. Hierauf nimmt man etwas ganze Muskatblüthe, ein klein wenig Knoblauch, 1 Lorbeerblatt, 2 — 3 Gewürz-Nelken und anderthalb Schoppen recht fette Fleischbrühe, rührt dieß so lange über dem Feuer, bis keine Flüssigkeit mehr daran ist, und es sich von dem Geschirr losschält, rührt dann

6 — 8 Eygelb heiß hinein, salzt es, stoßt das Fleisch fein, nimmt das Abgerührte dazu, stoßt es gut untereinander, und treibt es durch ein Sieb. Diese Fars kann man nicht allein zu Suppenklößen, sondern auch zu Rouladen u. s. w. nehmen.

Pfanzel oder Klöße von Kalbslebern.

Hiezu werden 12 Loth Butter mit 4 ganzen und 4 gelben Eyern schaumig gerührt, dann weicht man 2 Wecken (oder Weißbrode) in Milch ein, drückt sie aus, und nimmt sie nebst 1 Pfund gehäutelter und fein gehackter Kalbsleber, einer kleinen Zwiebel, etwas Petersilie, ein klein wenig Majoran und Knoblauch — diese 4 Stücke klein gehackt und in 2 Loth Butter gedämpft — dazu, salzt und pfeffert es, thut einen halben Schoppen guten sauren Rahm dazu, rührt es durcheinander, schlägt von den 4 Eyweiß einen Schnee, und rührt ihn langsam in die Masse, bestreicht ein Torten-Blech mit kalter Butter, bestreut es mit Mutschelmehl, thut die Pfanzel darauf und backt sie in einem mittelheißen Ofen; wenn sie gebacken ist, wird sie in Stückchen geschnitten oder ausgestochen.

Kartoffel-Klöße mit Hühnern.

Diese werden wie die Hühner-Klöße gemacht, nur mit dem Unterschied, daß man 8 — 10 große Kartoffeln in der Asche bratet, und wenn sie kalt sind, auf einem Reibeisen reibt, und sie, statt des eingeweichten Weißbrods, zu der Fars nimmt. Sollte diese, wenn sie probirt wird, noch zu fest seyn, so werden 2 — 3 Eßlöffel voll saurer Rahm dazu gethan.

Zwiebel-Klöße.

Man schneidet 6 — 8 Zwiebeln würflicht, dämpft sie in einem Viertelpfund frischer Butter langsam

weich, thut 5 — 6 Kochlöffel voll Mehl dazu, rührt es mit einer halben Maaß süßem Rahm glatt, thut 2 Gewürznelken, 8 — 10 zerdrückte Pfefferkerne, 1 Lorbeerlaub und einige Blättchen Muskatblüthe dazu, rührt dieses über dem Feuer so lang, bis es zu einem ganz dicken Brey wird, nimmt dann ein Viertelpfund gut gewässertes Ochsenmark, hackt dieß fein, und rührt es mit dem Abgerührten, bis es sich mit einander verbunden hat, läßt es dann unter fortdauerndem Rühren kalt werden, treibt es durch ein Sieb, nimmt es in eine Schüssel, rührt es mit 4 ganzen und 5 gelben Eyern schaumig, salzt es gehörig, hackt ein Stückchen abgebratenes Kalbfleisch von ungefähr einem Pfunde fein und thut es zu Obigem, schlägt von den 5 Eyweiß einen steifen Schnee, und rührt ihn langsam darunter, bestreicht ein Torten=Blech mit Butter, bestreut es mit Mutschelmehl und thut die Masse darein, backt sie im Ofen und sticht sie mit einem Eßlöffel in den Suppentopf heraus, und gießt die kochend heiße Suppe langsam darüber.

Ochsenfleisch.

Brust=Kern à la Braise mit einer Kruste.

Für 10 — 12 Personen nimmt man von einem fetten Ochsen 8 — 10 Pfund Brustspitz oder Brustkern (der zuvor 3 — 4 Tage gelegen und dann gut geklopft worden ist), in ein Geschirr mit 3 — 4 Zwiebeln, einer gelben Rübe, einer Selleri=Wurzel, einem Stückchen Knoblauch, 2 Lorbeerblättern, 24 — 30 Pfefferkernen, 6 — 8 Gewürznelken, der fein abgeschälten Schale von einer halben Zitrone und

dem gehörigen Salz dazu, füllt es mit Wasser und einer halben Maaß (1 Bouteille) gutem Wein auf, läßt es darin weich kochen, und, nachdem es zuvor heraus auf ein leinenes Tuch oder reines Brett gelegt worden, erkalten, dämpft hierauf 14 — 16 gehackte Charlotten-Zwiebeln und etwas fein gehackte Petersilie in 4 Loth Butter, rührt alsdann 3—4 Kochlöffel voll Mehl hinein, dämpft dieses auch ein wenig, füllt es mit einem Schoppen saurem Rahm auf, und läßt es eine starke Viertelstunde kochen, verrührt hierauf 4 — 5 Eygelb, ohne etwas dazu zu thun, und gießt diese an die Crême, läßt sie kalt werden, salzt und pfeffert sie, bestreicht nun den Brustkern mit 1 — 2 verklopften Eyern, streicht die Crême darauf, bestreicht ihn auch oben, und streut gelbes Mutschelmehl darauf, legt ihn auf ein flaches Geschirr (Schüssel), gießt von der Bouillon, worin er gekocht worden, darunter, stellt ihn in einen nicht zu heißen Backofen, begießt ihn, wenn er anfängt gelb zu werden, mit ein wenig zerlassener Butter, und läßt ihn vollends allmählig fertig werden.

Schlacht- oder Lenden-Braten mit Sardellen in Schweins-Netz.

Der für 10—12 Personen 7—8 Pfund schwere Schlachtbraten muß einige Tage alt seyn; man häutelt ihn gut, reinigt ein halb Pfund Sardellen (halbirt sie), zieht die Gräten rein heraus, schneidet jeden Theil in 2 Theile, spickt mit einer etwas großen Spicknadel den Braten damit (mit den Sardellen), dämpft 20 — 24 zuvor fein gehackte Charlotten-Zwiebeln in einem Viertelpfund Butter mit ein wenig gehackter Petersilie, hackt 1½ Pfund Kalbsleber, wenn sie zuvor gehäutelt worden und die Adern heraus sind, fein, thut dieß nebst ein wenig fein gehacktem Majoran, 3 — 4 fein gestoßenen Nelken,

etwas Muskatblüthe, 8 — 10 Pfefferkernen, Salz, einer Hand voll Mutschel- oder Semmel-Mehl und 3 — 4 Eygelb zu den Zwiebeln, rührt dieß, bis es anfängt dick zu werden, über dem Feuer ab, läßt es kalt werden, legt den gespickten Schlacht-Braten auf ein rein gewaschenes Schweins-Netz, bestreicht ihn mit der Fars, überschlägt das Netz, legt den Braten in ein langes flaches Geschirr, begießt ihn mit einem halben Pfund zerlassener Butter, bestreut ihn mit braunem Semmelmehl, gießt einen Schoppen Fleischbrühe daran, stellt ihn dann anderthalb Stunden in einen mittelheißen Backofen und begießt ihn während dieser Zeit einige Mal mit zerlassener Butter.

Schlacht-Braten auf dem Rost oder Beef-Steaks (Bihfstecks).

Man nimmt 5 — 6 Pfund Schlacht-Braten, welcher einige Tage gelegen und dann rein gehäutelt worden ist, schneidet denselben überzwerch zu eines starken Fingers breiten Stückchen, klopft diese mit dem breiten Theil eines Hackmessers tüchtig, reibt sie mit Salz und feinem Pfeffer ein, wendet sie in geklärter Butter um, legt sie auf einen Rost, und grillirt sie auf starkem Kohlenfeuer; man darf sie aber nicht zu lange darauf lassen, sonst würden sie trocken werden. Man kann sie auch in einer Flädleins-Pfanne fertig machen. Es muß Alles schnell geschehen, damit sie saftig bleiben, und sie müssen unmittelbar nachdem sie fertig sind, zu Tische gegeben werden. Gewöhnlich werden dazu kleine runde, in Butter gelb gebackene Kartoffeln gegeben.

Gemüse.

Blumenkohl (Karviol) aus dem Ofen mit Parmesan-Käse.

Dieser wird rein geputzt, gewaschen, mit einem Viertelpfund frischer Butter, dem nöthigen Salz, einer Selleri-Wurzel, einer gelben Rübe, 2 mit 6 Gewürznelken gespickten Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt und so viel Fleischbrühe, bis sie darüber geht, über das Feuer gesetzt, und nicht zu weich gekocht. Ist dieß geschehen, so läßt man ihn kalt werden, legt ihn mit einem Schaumlöffel auf ein leinenes Tuch und ordnet ihn, wenn er abgelaufen ist, auf eine tiefe Platte. Hierauf nimmt man einige Charlotten-Zwiebeln, 4 Loth Butter, ein wenig rohen, würflicht geschnittenen Schinken, ein Stückchen Zitronenschale, 1 kleines Lorbeerblatt und 10 — 12 Pfefferkerne, dämpft dieß, bis die Zwiebeln weich sind, thut 2 bis 3 Kochlöffel voll feines Mehl dazu, dämpft dieß noch ein wenig mit, füllt es dann mit einem halben Schoppen guter Fleischbrühe auf, läßt es zu einer dicken Sauce (Soos) einkochen, drückt den Saft von einer Zitrone daran, verrührt 5 bis 6 Eygelb mit einigen Eßlöffeln voll süßem Rahm, zieht die Sauce kochend heiß damit ab, treibt sie durch ein Sieb oder Haartuch, und salzt sie; wenn sie kalt ist, wird sie über den Blumenkohl gestrichen, mit 8 Loth geriebenem Parmesan-Käse und ein wenig braunem Semmelmehl bestreut, und in einen nicht zu heißen Ofen gesetzt. Sobald es oben Farbe hat und durch und durch warm ist, wird es zu Tische gegeben. Dieses Gemüse kann man ohne Beilage aufstellen, im andern Fall aber auf dem Rost gebratene Brüste von klei-

nem wildem und zahmem Geflügel, Niernschnitten u. s. w. dazu geben.

Roth-Kraut mit Burgunder-Wein.

Das Roth-Kraut wird ganz fein eingeschnitten, mit ein wenig Essig und Salz blau gemacht, dann schneidet man eine Zwiebel fein, thut sie nebst einem Viertelpfund Gänseschmalz (Gänsefett) in eine frisch verzinnte Kastrol (weil in dieser das Kraut am schönsten blau wird), dämpft es hellgelb, nimmt das Kraut ohne den Essig — jedoch mit einem halben Pfund rohen fetten Schinken — dazu, läßt es langsam dämpfen, und gießt nach und nach einen Schoppen ($\frac{1}{2}$ Bouteille) Burgunder-Wein zu. Sobald das Kraut weich und kurz eingekocht ist, stoßt man 5 bis 6 Gewürz-Nelken mit einem Stücke Zucker (von ungefähr 2 Loth) ganz fein, siebt und rührt es vor dem Anrichten gut unter das Kraut. Zu diesem können Fasanen, Feldhühner, Schweins-Rippen oder gesalzene Ochsenzungen gegeben werden.

Sauerkraut aus dem Ofen mit Hecht.

Das Kraut wird, wenn es stark sauer ist, gewaschen, mit Wasser und ein wenig rohem Schinken auf das Feuer gesetzt, und sobald es weich ist, gut abgegossen. Hierauf schneidet man 2 — 3 Zwiebeln gröblicht, dämpft sie in einem Viertelpfund Gänsefett braun, thut das Kraut, nebst einigen Schöpflöffeln voll guter Fleischbrühe, dem nöthigen Salz und ein wenig feinem weißen Pfeffer dazu, und läßt es ganz kurz kochen. Nun nimmt man einen $2\frac{1}{2}$ bis 3pfündigen Hecht, schneidet ihn der Länge nach in der Mitte entzwey, thut die Gräten und die Haut rein davon, schneidet ihn in Stückchen, wie kleine Rippen (Cotelettes), salzt sie ein, trocknet sie rein

ab, wendet sie in Mehl, dann in 2 — 3 verklopften Eyern und nachher in Semmel- oder Mutschel-Mehl um, backt sie kurz, ehe das Kraut zu Tische gegeben wird, aus einem Pfund heißen Schmalz (Schmelz-Butter), und garnirt das Kraut damit. Die Abschnitzel und die Stückchen, welche sich nicht zum Garniren eignen, verzupft man, und thut dieß lagenweise mit dem Kraut auf eine tiefe Platte. Hierauf nimmt man ein Viertelpfund Butter, läßt sie zergehen, dämpft 2 — 3 Kochlöffel voll Mehl damit ab, gießt einen Schoppen sauren Rahm dazu, läßt es kochen, bis es wie eine dicke Sauce ist, zieht es alsdann mit 4 — 5 Eygelb ab, salzt und streicht es über das Kraut, begießt dasselbe ein wenig mit zerlassenem Gänsefett, streut es mit braunem Semmelmehl, und stellt es in einen nicht zu heißen Ofen; wann es oben angezogen hat und mit dem Hechte garnirt ist, kann man es zu Tische geben. Thut man das Kraut in eine tiefe Porzellan-Platte, so muß man, ehe sie in den Ofen kommt, Salz auf ein Blech streuen, und auf dieses die Platte stellen, weil sie sonst zerspringen würde; man kann auch ein Tortenblech nehmen, und dasselbe, ehe man es zu Tische gibt, mit weißem Papier umwinden.

Pudding von Brieslein (Kalbsmilchen).

Zu einem Pudding für 8 Personen schneidet man ein schönes großes Brieslein, wenn es zuvor blanschirt und gehäutelt ist, gewürfelt klein, nimmt in ein Kächelein ein ziemliches Stück (etwa 4 Loth) frische Butter, das geschnittene Brieslein nebst Salz, Pfeffer und Muskatnuß, etwas Petersilie, Zitronenschale und einige Charlotten-Zwiebeln dazu, stellt es zugedeckt auf Kohlen, und läßt es eine Viertelstunde dämpfen, streut dann eine starke Messerspitze voll Mehl darüber, drückt den Saft von einer halben Zitrone daran, und stellt es zum Erkalten bei Seite.

Von 4 Kreutzer-Milchwecken oder Milchbroden schneidet man die Rinde ab und das Innere zu feinen Schnitten, brüht diese mit einem starken halben Schoppen siedender Milch an, und läßt sie erkalten, nun rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt von 12 Eyern das Gelbe darein, thut den angebrühten Weck, Salz und Muskatnuß nebst dem Gedämpften dazu, schlägt das Eyweiß zu Schaum, rührt denselben zuletzt daran, füllt ihn in eine vorher mit Butter bestrichene und mit Semmel- oder Mutschel-Mehl bestreute Pudding-Form, läßt ihn anderthalb bis 2 Stunden kochen, und gibt ihn in einer Butter-Sauce mit einem (außer dem zum Pudding genommenen) darin gekochten Brieslein.

Pudding von Karpfen mit Sardellen.

Man kocht einen 2pfündigen zuvor geschuppten Karpfen in Salzwasser mit ein wenig Gewürz und Wurzel-Werk ab, läßt ihn kalt werden, und verzupft ihn rein, daß keine Gräten darin bleiben. Hierauf läßt man 12 Loth (anderthalb Vierling) frische Butter in einem Geschirr zergehen, nimmt 12 Loth feines Mehl dazu, dämpft dieß ein wenig ab, füllt es mit einer halben Maaß süßem Rahm auf, rührt es auf dem Feuer zu einem recht dicken Brey ab, läßt es kalt werden, rührt 10 gelbe Eyer hinein, salzt es ein wenig und thut ein wenig Mußkatnuß hinein. Sodann halbirt man (theilt jedes Stück in 2 Hälften) ein Viertelpfund zuvor rein gewaschene Sardellen, grätet sie gut aus, bestreicht den Model, worin der Pudding gekocht werden soll, mit Butter, legt ihn mit den Sardellenstreifen aus, schlägt von der Hälfte des Eyweißes einen Schnee, rührt denselben nebst dem ausgezupften Karpfenfleisch ganz leicht in das Abgerührte, füllt es in den ausgelegten Model, und kocht ihn im Wasser anderthalb Stunden lang. Das Wasser in dem Geschirr, in welchem der Pudding

gekocht wird, darf nicht ganz die Mitte der Form erreichen, und muß, wenn es eingekocht ist, wieder aufgefüllt, auch ein passender Deckel mit Kohlen darauf gethan werden. Das Uebrige von den Sardellen hackt man fein, knätet 2 Loth Butter darunter, treibt es durch ein Haarsieb, macht eine weiße Sauce kochend heiß, rührt die Sardellen-Butter darunter, und gibt dieselbe besonders zum Pudding.

Mandel-Klöße mit Kirschen-Sauce.

Zu 3 — 4 zuvor abgeschälten und in einer halben Maaß lauer Milch eingeweichten Milchbroden läßt man, wenn sie weich sind, ein Viertelpfund frische Butter warm werden, dämpft die Milchbrode gut damit ab, rührt, so lange diese Masse noch warm ist, 2 ganze und 4 gelbe Eyer darein, stoßt oder reibt 12 Loth abgezogene Mandeln ganz fein und rührt sie nebst ein wenig Salz, 2 Loth ganz fein gehackter Zitronade, dem Abgeriebenen von einer Zitrone und einem Eßlöffel voll feinen Zucker hinein, macht sie auf einem Nudelbrett mit ein wenig Mehl rund, oder legt sie mit einem Eßlöffel in ein Pfund heiße Schmelzbutter (Schmalz) ein, backt sie langsam gelb, legt sie auf ein leinenes Tuch, thut sie in ein tiefes Geschirr, welches man auf den Tisch geben kann, und richtet die Sauce kochend heiß darüber an. Man kann auch Hägen-Sauce, und Chaud'eau (Schodo) dazu geben.

Reis-Klöße.

Ein halbes Pfund zuvor rein verlesenen und gewaschenen Reis setzt man mit Wasser über's Feuer, gießt ihn, wenn er eine halbe Viertelstunde gekocht hat, in ein Haarsieb, thut ihn in kaltes Wasser, gießt ihn wieder auf das Sieb, und läßt ihn gut ablaufen. Hierauf macht man 3 Schoppen Milch siedend, thut den Reis darein, stellt ihn auf ein langsames Feuer,

läßt ihn, ohne darin zu rühren, ganz einkochen, rührt dann 6 — 8 Eygelb hinein, reibt eine Zitrone auf Zucker ab, nimmt dieß nebst ein wenig Salz und einem Eßlöffel voll fein gestoßenem Zucker dazu, und backt sie wie die Mandelklöße; auch die nämlichen Saucen können dazu gegeben werden.

Mehlspeise mit Krebsen und Brieslein (Kalbsmilchen.

Man kocht 36 — 40 Krebse, löst die Schwänze ab, stoßt die Schalen recht fein, nimmt nun 12 Loth frische Butter dazu, und stoßt dieß gut durcheinander, thut es mit einem Schoppen Wasser in ein Geschirr, und läßt es langsam einkochen; wenn dieß geschehen ist, nimmt man ein doppelt zusammengelegtes leinenes Tuch, preßt die Krebsbutter durch, und läßt sie kalt werden. Hierauf läßt man ein Viertelpfund Butter vergehen, rührt 5 — 6 Kochlöffel voll Mehl darein, dämpft es ein wenig auf dem Feuer ab, füllt es mit einer halben Maaß süßem Rahm auf, rührt es dann über dem Feuer so lange, bis es zu einem recht dicken Brey wird, nimmt nun die Krebsbutter dazu, und rührt es, bis es lau wird. Alsdann schlägt man 6 ganze und 4 gelbe Eyer nach und nach hinein, und thut ein Viertelpfund fein gestoßenen Zucker und ein wenig Muskatblüthe dazu. Die Brieslein (Kalbsmilchen) werden gewässert und blanchirt, von den Gurgeln gesäubert, in ein klein wenig Butter gedämpft, und nachdem man sie hat kalt werden lassen, mit den Krebsschwänzen würflicht geschnitten. Hierauf thut man ein wenig von obiger Masse dazu, füllt 5 — 6 feine Flädlein damit, bestreicht ein Aufzug- oder Torten-Blech mit Butter, thut die Hälfte von der Masse darein, schneidet die gefüllten Flädlein in eines starken Zolls lange Stückchen, stellt sie auf-

recht hin, thut die übrige Masse darüber, und backt sie in einem mittelheißen Ofen.

Gebackene Nudeln.

Man macht von 6 Eyern einen gewöhnlichen Nudelntaig, wällt ihn in dünne Kuchen, schneidet, wenn diese trocken sind, sie nicht sehr fein, macht anderthalb Maaß Milch kochend, rührt die Nudeln hinein, läßt sie langsam dick kochen, rührt alsdann ein wenig Salz, 4 Loth frische Butter und einen Eßlöffel voll feingestoßenen Zucker hinein, und streicht sie dann eines Fingers dick auf ein Backblech. Wenn sie kalt sind, werden sie mit einem Ausstecher, etwas größer als ein Brabanter Thaler, ausgestochen, in 3 — 4 zerklopften Eyern umgewendet, und in heißem Schmalz stark gelb gebacken. Das Federartige, welches sich von den Eyern an den Nudeln durch das Backen ansetzt, wird abgezupft; die Nudeln werden in dreyachtel Pfund (12 Loth) fein gestoßenem Zucker, in welchen man Vanille, Zimmet, abgeriebene Pomeranzen oder Zitronen thun kann, umgewendet, und dann zu Tische gegeben.

Nudeln aus dem Ofen.

Diese werden ebenso, wie die obigen, verfertigt, nur kommt anstatt 4 Loth Butter ein halbes Pfund Butter und 12 Loth Zucker dazu, dann bestreicht man ein Torten-Blech gut mit Butter, thut die Nudeln hinein, und backt sie in einem mittelheißen Ofen gelb, sticht sie dann Stückweise auf eine Platte heraus, streut sie mit feinem Zucker ein, und gibt sie zu Tische.



Fische.

Gerollter Aal (en Roulade).

Der Aal (von wenigstens $1\frac{1}{2}$ bis 2 Pfund) wird abgezogen und nicht ausgenommen, wenn zuvor die Floßfedern mit einer Scheere abgeschnitten, auf dem Rücken der Länge nach auf- und der ganze Rückgrat herausgeschnittten, rein gewaschen, abgetrocknet, eingesalzen, und aufgerollt einige Stunden liegen gelassen. Man nimmt alsdann 24 — 30 Charlotten-Zwiebeln, hackt diese fein, ein wenig Majoran, Basilikum, Thymian und Petersilie, jedes besonder auch recht fein gehackt, dämpft die Zwiebeln in 4 Loth Butter weich, und thut die Kräuter, Salz und Muskatblüthe dazu, läßt es kalt werden, trocknet den Aal mit einem leinenen Tuche ab und streicht die Kräuter auf den inneren Theil des ausgelosten Aals, rollt ihn von dem Schwanz gegen den Kopf auf, bindet ihn so recht fest in eine Serviette, kocht ihn mit halb Wein, halb Fleischbrühe, Salz, Wurzel-Werk, Gewürz, Zitronenschale, einigen Blättern Salbey, ein wenig Knoblauch und 2 Lorbeerblättern eine Stunde langsam, stellt ihn dann von dem Feuer ab, und läßt ihn einige Tage an einem kalten Ort stehen. Wenn man ihn auftischen will, wird er aus der Serviette genommen, in halbfingersdicke Scheiben geschnitten, und mit Remoulade-Sauce oder bloß mit Essig und Oel gegeben. Zu der Remoulade-Sauce werden 4 hartgesottene Eygelb, etwas Petersilie und 10 — 12 Charlotten-Zwiebeln (beides zuvor fein gehackt), Salz, ein wenig fein gestoßener weißer Pfeffer mit 4 — 5 Eßlöffeln voll feinem Oel, gut verrührt, 2 — 3 Eßlöffel voll französischer Senf

dazu genommen: dieß rührt man mit Esdragon-Essig an, bis es wie eine Sauce ist, und gibt diese besonders zu dem Aal; diese Sauce kann zu allen kalten Fischen gegeben werden.

Ragouts.

Kalbs-Frikando auf Provensaler Art (Fricandeau à la Provençale).

Man nimmt die obere Schale von einem schon einige Tage alten Kalbsschlegel zu 4 — 5 Pfund, häutelt diese rein ab, klopft sie mit dem flachen Hackmesser, spickt sie fein, thut sie in ein dazu passendes Geschirr, 18 — 20 Charlotten-Zwiebeln, 16 — 18 Pfefferkerne, ein halbes Pfund rohen, würflicht geschnittenen Schinken, ein Lorbeerblatt, ein Stückchen Selleri-Wurzel, ein paar gelbe Rüben, das erforderliche Salz, einige Gewürz-Nelken, ein wenig Knoblauch und 2 bis 3 Schöpflöffel voll Fleischbrühe dazu, und läßt die Schale langsam weich kochen. Wann die Brühe kurz gekocht (eingekocht) ist, übergießt man den Frikando damit, legt ihn auf ein Geschirr, läßt ihn kalt werden und schneidet ihn zu Fingers dicken Scheiben, begießt diese ein wenig mit Essig und Oel, thut ein wenig Salz und feinen Pfeffer dazu, legt sie dann wieder, wie wenn der Frikando ganz wäre, zusammen, und gießt die Provensale darüber; neben kann man es, wenn man vorräthige Sulz hat, damit garniren. Zu der Provensale werden 6 hartgesottene Eygelb, 1 Viertelpfund frische Butter, ein wenig feiner weißer Pfeffer und etwas Salz in einem Mörser gestoßen, mit 3 — 4 Eßlöffeln voll feinem Oel und Esdragon- oder sonst scharfem Essig verrührt, durch ein feines

Sieb getrieben, ein wenig fein gehackter grüner Esdragon oder Petersilie dazu gethan, und über den Frikando angerichtet. Man kann ihn mit Spinat-Topf grün färben, es muß so dick wie eine Sauce seyn.

Braten.

Kalbsschlegel mit Sardellen.

Ein Kalbsschlegel wird ungehäutelt geklopft, das Bein (der Stotzen) abgehauen, daß der Schlegel schön rund ist; hierauf grätet man 2 — 3 Sardellen aus, zerlegt sie, schneidet ein Viertelpfund Speck zu Fingers dicken und Glaich langen Stückchen, kehrt diese in Salz und Gewürznelken um, und schneidet von einer Zitrone das Mark auch zu Bröckelein. Nun macht man in den Schlegel überall tiefe Löchlein, steckt in jedes derselben ein Stückchen Sardellen, Speck und Zitronen-Mark, legt ihn 6 — 8 Tage in Essig, und kehrt ihn täglich einige Mal um. Zum Braten nimmt man ein halbes Pfund Butter in eine Kachel (Fußtopf), läßt diese nur zergehen, legt den Schlegel, wenn er zuvor noch ein wenig mit Salz eingerieben ist, darein, und läßt sie auf schwachen Kohlen 5 Stunden dämpfen. Der Topf wird zugedeckt; der Schlegel nur ein Mal umgekehrt, aber gar oft gelüpft, daß immer wieder Butter hinunterläuft. Wenn der Schlegel bald fertig ist, thut man noch 2 bis 3 fein ausgegrätete und fein gehäckelte Sardellen dazu; zuletzt weicht man das Innere von einem Kreuzerweck in süßer Milch ein, drückt ihn, wenn er weich ist, aus, thut einen halben Schoppen sauren Rahm daran, rührt es mit der Brühe, die der Schlegel gezogen hat, vollends an, und läßt es

eine Viertelstunde, ehe man ihn aufträgt, nebst einigen Zitronen-Rädchen damit kochen, daß sich der Weck mit der Sauce ganz verkocht. Der Schlegel kann, je nachdem man es wünscht, gelb gemacht werden, oder blaß bleiben.

Saucen (Soosen).

Creme-Sauce (Sauce à la Crême).

Ein bis zwey geschnittene Zwiebeln dämpft man mit einem Viertelpfund rohem Schinken, 1 Lorbeerblatt, 10 — 12 Pfefferkernen, ein wenig Muskatblüthe, einem Stückchen Knoblauch zusammen in 4 Loth Butter weich, rührt 2 starke Kochlöffel voll feines Mehl mit 1 Schoppen süßem Rahm dazu, läßt es auf dem Feuer unter beständigem Rühren kochen, gießt, sobald es dick zu werden anfängt, einen halben Schoppen gute Bouillon (Fleischbrühe) dazu, läßt es bis zu einer dünnlichten (nicht dicken) Sauce kochen, gießt es durch ein Haarsieb, salzt sie, und gibt sie zu kleinen jungen Hühnern à la braise, Kalbs-Frikando und gespickten Kalbs-Rippen.

Holländische Sauce zu Fischen.

Vierzehn bis sechzehn Charlotten-Zwiebeln, eine Petersilien-Wurzel, ein Stück von einer gelben Rübe, desgleichen von einer Selleri-Wurzel, 1 Lorbeerblatt, ein Stückchen Zitronen-Schale, ein wenig Knoblauch, 16 — 18 Pfefferkerne und 4 — 6 Gewürz-Nelken kocht man zusammen in einem halben Schoppen weißem Wein weich, läßt es dann kalt werden, rührt ein Viertelpfund frische Butter mit 3 — 4 Kochlöffeln voll Mehl und dem Gelben von 4 — 5 Eyern tüchtig durch einander, und gießt dann ein

Trinkglas voll Esdragon- oder andern guten Essig nebst einer halben Maaß guter Fleischbrühe dazu, läßt es unter beständigem Rühren eine starke Viertelstunde kochen, salzt die Sauce gehörig und gießt sie durch ein feines Haarsieb. Sie wird zu allen Arten von Fischen gegeben.

St. Jakobs-Sauce (Sauce à la St. Jaques).

Man reibt und hackt eine Stange Meerrettig recht fein, nimmt das auf dem Zucker abgeriebene von 2 süßen Pomeranzen und 3 — 4 zuvor geschälte und geriebene Aepfel dazu, drückt den Saft der beiden Pomeranzen hinein, verdünnt es mit ein wenig Esdragon-Essig, thut noch ein Viertelpfund gestoßenen Zucker dazu, mengt Alles gut durcheinander, und gibt die Sauce zu gebratenem zahmem Geflügel.

Feine Kräuter-Sauce (Sauce aux fines herbes).

Ein Viertelpfund rohen Schinken, 14 — 16 Charlotten-Zwiebeln, ein kleines Stückchen von einem Lorbeerblatt, einige ganze Pfefferkerne, ein Stück von einer gelben Rübe und von einer Selleri-Wurzel dämpft man zusammen in 4 Loth Butter weich, nimmt 2 Kochlöffel voll Mehl dazu, dämpft dieß auch noch ein wenig mit, und füllt es mit guter Fleischbrühe auf, läßt es dann 3 Viertelstunden langsam von der Seite kochen, nimmt das Fett gut ab, läßt es durch ein Haartuch laufen, nimmt dann Körbelkraut, Sauerampfer, Petersilie und Esdragon (von jedem dieser 4 Kräuter etwas), hackt dieses zusammen recht fein, salzt die Sauce und rührt die Kräuter, ehe man sie anrichtet, kochend heiß darein. Dieselbe wird zu jungem zahmem Geflügel gegeben.

Pfeffer-Sauce (Sauce poivrade).

Mit einem bis zwey gröblicht geschnittenen und zuvörderst in 4 Loth Butter gelb geröſteten Zwiebeln röſtet man 2 Kochlöffel voll Mehl, gießt einen Schoppen (½ Bouteille) guten rothen Wein daran, thut ein wenig Thymian, Majoran und Baſilikum, ein kleines Lorbeerblatt, 20 grobgeſtoßene Pfefferkerne, ein Viertelpfund klein würflicht geſchnittenen rohen Schinken, ein wenig Zitronen-Schale, etwas Peterſilienwurzel und 2 — 3 Gewürznelken dazu, füllt es mit einer halben Maaß guter Jus auf, läßt es auskochen, nimmt das Fett ab, drückt den Saft einer bitteren Pomeranze oder einer nicht ſehr großen Zitrone dazu, ſalzt es gehörig und gießt es durch ein Haartuch. Dieſe Sauce kann zu allem Wildgeflügel und auch zu Seefiſchen gegeben werden.

Trüffel-Sauce.

Ein halbes Pfund Trüffeln wird rein gewaſchen, geſchält und in Scheiben geſchnitten, mit einem halben Schoppen rothem Wein und ein wenig Jus eingekocht. Hierauf dämpft man ein Viertelpfund rohen Schinken, 10 — 12 Charlotten-Zwiebeln, einige Pfefferkerne, etwas Wurzelwerk, und 1 Lorbeerblatt mit der nöthigen Butter gelb, rührt 2 Kochlöffel voll Mehl dazu, röſtet dieß auch noch ein wenig mit, füllt es mit einer halben Maaß guter Jus und einem halben Schoppen Wein auf, läßt es eine halbe Stunde von der Seite kochen, nimmt das Fett ab, läßt es durch ein Haarſieb auf die Trüffeln laufen, ſalzt ſie und drückt den Saft von einer halben Zitrone dazu. Dieſe Sauce kann zu jedem Geflügel, ſo wie zu Kalbfleiſch gegeben werden.



Torten.

Mirinken-Torte mit Schlag-Rahm.

Das Weiße von 10 Eyern stellt man, ehe es zu einem Schnee geschlagen wird, einige Zeit an einen kalten Ort oder in kaltes Wasser, stoßt ein Pfund Zucker und siebt ihn, schlägt aus dem Eyweiß einen recht festen Schnee und mengt den gestoßenen Zucker ganz langsam darunter; dann werden 2 große Oblaten, von welchen eine an dem Rand mit Wasser bestrichen ist, zusammengesetzt, und in der Größe eines Tellers rund geschnitten, und die geschnittenen Oblaten mit der Mirinken-Masse eines halben Fingers dick bestrichen, neben den Rand. Hierauf füllt man mit der nämlichen Masse eine Backsprize, spritzt das Vorhergehende 2 Finger breit damit, setzt noch 2 Oblaten zusammen, schneidet einen stark zwey Finger breiten Rand, eben so groß wie den Boden aus, spritzt denselben mit der Mirinken-Masse, verfertigt auf gleiche Art noch einen solchen Rand, macht ein Backblech heiß, bestreicht es leicht mit weißem Wachs, thut die Torte darauf und backt sie langsam. Der Schlag-Rahm wird aus 3 Schoppen ($\frac{3}{4}$ Maaß) ganz dickem süßem Rahm an einem kalten Ort geschlagen, einige Zeit stehen gelassen, der steife Schaum abgenommen und in ein Sieb gethan; wenn man so viel hat, als man braucht, um die Torte zu füllen, wird $\frac{3}{8}$ Pfund (12 Loth) Zucker, woran man Pomeranzen oder Zitronen abreiben kann, oder mit Vanille oder Zimmet gestoßen, und unter den Schlag-Rahm gerührt, die Torte damit gefüllt, aber nicht früher, als man sie braucht, weil sie zu weich werden würde.

Zitronen-Torte.

Ungefähr ein Pfund feines Mehl, drey Achtelpfund (12 Loth) Butter, 10 Eygelb, ein halbes

Trinkglas voll Milch und ein klein wenig Salz schafft man tüchtig durcheinander, wällt den Taig 2 Messerrücken dick aus und verfertigt einen Kuchen, zwickt ihn auf der Seite, oder bestreicht ein Tortenblech, und legt es mit dem Taig aus, schält 10 Zitronen ganz rein ab, schneidet sie in Rädchen, nimmt die Kerne heraus, legt die Rädchen in eine Schüssel, bestreut sie mit 12 Loth fein gestoßenem Zucker, und begießt sie (wenn man will) mit ein wenig Maraskin (ein bekannter feiner Liqueur); dann nimmt man 8 Loth Biscuit oder Zuckerbrod, legt den Boden damit aus, die Zitronen-Rädchen darauf, verrührt 6 gelbe und 4 ganze Eyer gut, nimmt 1 Schoppen dicken süßen Rahm dazu, gießt dieß durch ein Haarsieb, rührt ein Viertelpfund gestoßenen Zucker dazu, gießt es in die Torte, backt sie langsam, und bestreut sie stark mit feinem Zucker.

K u ch e n.

Kirschen-Kuchen.

Man rührt ein halbes Pfund Butter mit 8 gelben und 4 ganzen Eyern schaumig, schneidet 5 — 6 Kreutzerwecken oder Weißbrode würflicht, feuchtet sie mit einem kleinen Trinkglas voll gutem Kirschengeist an, thut sie nebst 3 Pfund abgezupften schwarzen Kirschen zu der gerührten Butter, schneidet ein Viertelpfund Zitronat ganz fein würflicht, ein halbes Loth feinen Zimmet, 8 — 10 Gewürznelken und ein halbes Pfund gestoßenen Zucker, rührt dieses Alles gut durcheinander, bestreicht einen Schnecken- oder Gugelhopfen-Model stark mit Butter, streut ihn mit Mutschel- oder Semmel-Mehl aus, und backt ihn in einem mittelwarmen Ofen. Kann man den Kuchen 6 — 8 Stunden, ehe man ihn braucht, backen, damit er kalt wird, so ist es besser, als wenn er noch warm zu Tische kommt.

Warme Getränke.

Chaud'eau (Schodo).

In einen etwas großen Hafen nimmt man einen Schoppen weißen (am besten Champagner) Wein, 10 — 12 Eygelb, das mit Zucker Abgeriebene von einer Zitrone, von einer halben Zitrone den Saft, und so viel Zucker, als zur gehörigen Süße nöthig ist. Nun setzt man den Hafen auf Kohlen, läßt ihn unter beständigem Bearbeiten mit dem Chocolade-Spriegel (Querl) so lange auf denselben, bis der Schodo steigt, zu kochen anfängt und dick ist, und gießt ihn alsdann sogleich in ein anderes Geschirr. Damit der Schodo sich nicht an den Hafen (Topf) anlegt, dreht man denselben manchmal, auch muß aus gleichem Grunde der Boden des Hafens öfters mit dem Querl berührt werden.

Bavarois (spr. Bawaroa).

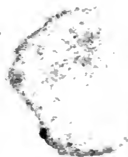
Man macht eine halbe Maaß starken grünen Thee, vermischt denselben mit eben so viel guter Milch, verrührt 12 — 14 Eygelb mit ein wenig Milch, gießt dieselbe durch ein Haarsieb zu dem Thee, rührt diesen nun kochend heiß, und thut alsdann Syrup-Capillär dazu, bis er süß genug ist. Auch kann man in dem Thee ein Stückchen Vanille auskochen.

Sapajeau (Sapajo).

Hiezu werden 2 Bouteillen guter Rheinwein, drey Viertelpfund Zucker, auf welchem eine Pomeranze und eine Zitrone abgerieben worden, genommen, 8 ganze Eyer gut verklopft, mit dem Wein aufgefüllt, der Zucker und der Saft von 3 Zitronen dazu gethan. Sobald der Zucker vergangen ist, läßt man es durch ein Haarsieb laufen, klopft es mit einem Schlagbesen auf einem starken Feuer ab, und servirt (gibt) es, wenn es kochend heiß und schaumig ist, in Tassen.

Register.

Frischling



(Unteres Straßen-Viertel)

Nro. 908.

[illegible]

hat ins Quartier einzunehmen

auf Mittag

Offizier

tt Zucker wird zusammen
kocht, gerührt 1 Vierling
[illegible] 1 halbes Glas R[illegible]
Löffel, dann das gesch
en Zitronen 2 Loth Zimt
[illegible] geschafft, nimt
g auf ein Brett, walgt ihn
sticht ihn aus.

Regel in der Familie: „nur höflich!"

Verschiedenes.

(C nservirung von Weintrauben.) In Amer t man versucht, Weintrauben dadurch zu conserviren, m man sie, in Kisten wohl verpackt, mehrere Fuß ie Erde vergrub. Der Versuch ergab ein überra esultat, denn als man die Trauben nach sechs r herausnahm, zeigte es sich, daß sie vollkom en und schmackhaft geblieben waren. Demnach dürfte auf diese Weise vielerlei Arten von Früchten gut aufbewahren lassen, darunter z. B. Gurken, die sich nach angestellten Versuchen bis Weihnachten frisch erhalten haben sollen. Befindet sich der Ort, an welchem man die Eingrabung vornimmt, unter freiem Himmel, so ist es natürlich unerläßlich, daß die zu verwendenden Behälter vollkommen wasserdicht sind, um das Eindringen von Feuchtigkeit bei vorkommenden Regengüssen zu verhindern.

13433

(Reinigung der Flaschen.) Alte Flaschen reinigt man am sichersten mit einer Flüssigkeit, die man erhält, wenn man Chlorkalk im Wasser (2 Loth auf 1 Liter) auflöst. Die schmutzigen Flaschen werden bis an den Rand angefüllt und einige Tage stehen gelassen, sodann mit Wasser tüchtig nachgespült. Das gebrauchte Chlorkalk Wasser kann abermals gebraucht werden. Sind die Flaschen nicht so sehr verschmutzt, so benütze man zum Reinigen etwas Salzsäure-Wasser (3 : 1), welches viel einfacher und gefahrloser ist, als die gewöhnlich gebrauchten Bleischrote. Auch Sägespäne, trocken in die Flaschen gethan und wenig Wasser nachgegossen, reinigen gut, besonders solche Flaschen, die Oel enthielten.

Bestes Mittel, Wein in Fässern vor dem Kahnigwerden zu bewahren. Man verschafft sich eine mäßig konzentrirte Lösung von Salizylsäure in Alkohol, benetzt mit dieser Lösung ein Tuch, womit der Spund umwickelt und so das Faß verschlossen wird. Dieses Verfahren ist alle 6 Wochen zu wiederholen. Es wird alsdann der Wein ein ganzes Jahr vollständig frei von Kahn bleiben.

Billigste Art Obst einzukochen. Kleine Pflaumenarten, Kirschen, Weichseln, Amarellen, Johannisbeeren, Himbeeren, die würzigen Waldheidelbeeren 2c. nimmt man zur Zeit der Reife und füllt sie, nachdem sie ausgesucht und gewaschen sind, in ganz sorgfältig gereinigte Weinflaschen, bis diese fast voll sind. Durch Schütteln und Stoßen lassen sie sich ziemlich zusammenpressen, doch dürfen sie nicht zerquetscht werden. Dann stellt